

GEISHA DE GAITANIA



Colombie • Tolima • Gaitania



À PROPOS DE CE CAFÉ

Peu de variétés captivent autant l'imagination des amateurs de café que le Geisha. À la ferme El Marchito, Justiniano Paya cultive ce célèbre cultivar avec une attention particulière, conscient à la fois de sa nature exigeante et de son potentiel extraordinaire. La variété s'est adaptée avec succès aux conditions de la ferme, récompensant cette dévotion par une remarquable complexité sensorielle.

De la récolte au séchage, chaque étape est conçue pour préserver la clarté et le caractère. Les cerises sont sélectivement récoltées à la main à parfaite maturité et triées par flottation pour éliminer les fruits imperfects. Le café subit ensuite environ 60 heures de pré-fermentation en sacs GrainPro avant d'être lavé et soigneusement séché sur des patios couverts. Cette approche réfléchie révèle les notes florales raffinées, la douceur complexe et la structure soyeuse qui définissent un Geisha d'exception, tout en exprimant l'identité distincte de Planadas et son héritage caféier autochtone.

Ferme	El marchito
Producteur	Justiniano Paya
Espèce	Arabica
Variétés	Geisha
Process	Lavé



POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR