



GEISHA DE GAITANIA



Colombie • Tolima • Gaitania

GEISHA

LAVÉ



GEISHA DE GAITANIA

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.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Ferme	El marchito
Producteur	Justiniano Paya
Espèce	Arabica
Process	Lavé