

# BOURBON ROSE ANCESTRAL



Colombie • Tolima • Gaitania



## À PROPOS DE CE CAFÉ

À El Marchito, le Bourbon Rose est devenu un symbole à la fois de qualité et d'opportunité. Attiré par son remarquable potentiel en tasse et sa forte adaptation aux conditions locales, Justiniano Paya continue d'investir dans cette variété dans le cadre de sa recherche de valeur ajoutée et de différenciation.

Tout au long de l'année, les caféiers font l'objet d'un suivi attentif, avec une gestion rigoureuse des adventices, des ravageurs et de la santé des plantes pour garantir un développement constant des cerises. La récolte est effectuée par plusieurs passages de cueillette sélective, permettant aux seules cerises à maturité optimale d'entrer dans le processus. Après un tri par flottaison, le café subit environ 60 heures de fermentation dans des sacs GrainPro scellés avant d'être lavé et séché lentement dans des marquesinas traditionnelles. Le résultat est un Bourbon Rose raffiné qui se distingue par son élégance florale, sa douceur vibrante et le profil exotique qui a rendu cette variété si recherchée.

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Ferme      | El marchito     |
| Producteur | Justiniano Paya |
| Espèce     | Arabica         |
| Variétés   | Bourbon rose    |
| Process    | Lavé            |



POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR