LA LINDA – WOMEN COFFEE

Colombie • Risaralda • Santuario

À PROPOS DE CE CAFÉ

"Je crois que chaque café est rendu unique par son histoire et son origine, ainsi que par l'effort et le dévouement de chaque producteur. Pour moi, chaque café est spécial non seulement pour la diversité de ses profils en tasse, mais aussi pour tout ce qui a été nécessaire pour qu'il arrive jusque dans la tasse.
La variété la plus ancienne de notre ferme est la Variedad Colombia. Je me souviens qu'elle a été plantée par mon père, et aujourd'hui, elle reste l'un des lots les plus productifs. Au-delà de ce qu'elle offre à la dégustation, ses cerises mûrissent avec une couleur jaune distinctive et se distinguent par leur taille généreuse.

Entre les récoltes, nous réalisons des travaux d'entretien essentiels tels que le plateado (nettoyage des mauvaises herbes autour des caféiers), la desbejucada (retrait des lianes qui s'enroulent autour des plantes), la fertilisation, la collecte de la pulpe, le renouvellement des lots par replantation ou zoqueo, le contrôle de la rouille et du broca, ainsi que la plantation et l'entretien du plantain comme culture d'ombrage."

Ferme	**La Linda**
Producteur	**Alejandra Ramirez**
Espèce	**Arabica**
Process	**Lavé**
Séchage	**Séchoir mécanique**
Altitude	**1400**
Période de récolte	**Octobre - Décembre**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ–VOUS SUR