LA TRINIDAD

Costa Rica • Tarrazu • Aserri



À PROPOS DE CE CAFÉ

La Trinidad est la ferme dans laquelle travaille Alexis Alvarado depuis que son père lui a laissé en héritage, en 1979, à l'âge de 15 ans. On y trouve les variétés caturra et catuai depuis cette époque, et le café est toujours d'aussi bonne qualité.

Entre chaque récolte, les arbres sont taillés et l'ombrage de la plantation est travaillé pour assurer une bonne floraison des caféiers. Les mauvaises herbes sont traitées à la main, une fois par an.

Une fois récolté, le café est trié par flottaison, ce qui permet également de retirer tout ce qui aurait pu se mélanger aux cerises pendant la récolte (branche, feuilles...). Dans les 24 heures suivant la récolte, le café est dépulpé et lavé. Il sèche ensuite au soleil entre 8 et 10 jours.

Ferme	**La Trinidad**
Producteur	**Alexis Alvarado**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Caturra, Catuai**
Process	**Lavé**
Séchage	**10 jours lits de séchage**
Altitude	**1400 - 1500**
Période de récolte	**Décembre - Avril**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR