



À PROPOS DE CE CAFÉ

La région de Los Santos se distingue par son altitude et son sol argileux, sur lequel pousse un café de très grande qualité.

La variété Caturra est la principale variété cultivée dans les fermes de la famille Castro depuis les années 1970. Il s'agit d'une mutation de Bourbon aux qualités gustatives élevées.

Pour obtenir ce très bon café, tout commence avec les arbres. Seules les cerises bien mûres sont cueillies, à la main, en 3 ou 4 passes. Cette année (23-24), le rendement a été inférieur à celui de l'année dernière.

Cela n'enlève rien à l'exigence de la famille Castro. Une fois que les cerises sont triées par flottaison, les cerises sont dépulpées et lavées. Les grains sont ensuite mis à sécher dans des séchoirs mécaniques. Une fois séchés, ceux-ci sont triés par taille, densité et couleur, pour exporter les lots les plus homogènes possibles.

Espèce	Arabica
Variétés	Catuai rouge, Caturra rouge
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1400 - 1600
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

