



VISCAYA



Guatemala • Fraijanes • Mataquescuintla / Jalapa

BOURBON ROUGE

LAVÉ



VISCAYA

Cette année a été très spéciale pour la Finca Vizcaya car les différents tests effectués par Francisco Quezada ont porté leurs fruits.

Suite à la cueillette sélective, les cafés ont fermenté pendant 72h avant l'étape du lavage. Elles sont ensuite séchées sur patios pendant 15 jours. Cela offre une tasse douce et complexe aux notes d'orange, de citron et de chocolat noir.



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

Ferme	Viscaya
Producteur	Francisco Quezada
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1500 - 1850
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle