



FINCA LA BOLSA



Guatemala • Huehuetenango • La Libertad

CATURRA ROUGE

BOURBON ROUGE

FERMENTATION ANAEROBIQUE



FINCA LA BOLSA

Issu de la ferme La Bolsa, ce microlot est produit sur l'une des parcelles les plus hautes "Ventana Grande". Cultivé sur un sol calcaire bien spécifique à la région de Huehuetenango, ce café unique tire profit des conditions atmosphériques idéales dans lesquelles il est produit. Renardo, le producteur de la ferme, s'appuie quotidiennement sur le travail de sa femme Jacqueline afin d'établir les profils et typicités de ses cafés. Véritable écho à sa passion ainsi qu'à son expertise, ce café porte son nom suivi de la note qu'elle lui a attribuée. La note du Jacqueline's 88+ traduit l'excellence et la qualité de ce café à la complexité certaine. Son profil aromatique fruité se marie délicatement à des acidités relevées mais raffinées. Son corps très vineux rappelle de grands cafés africains.

Qu'est-ce qu'un "WOMEN COFFEE" chez Belco ?



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

Ferme	Finca la Bolsa
Producteur	Renardo Ovalle
Espèce	Arabica
Process	Fermentation Anaerobique
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1300 - 1600
Période de récolte	Février - Mars
Type de récolte	Manuelle