LA GRANADA

Kolumbien • Huila • Acevedo



ÜBER DIESEN KAFFEE

Don Gabriel Castaño verdankt der Sorte dieses Kaffees, dem Rosa Bourbon, viel. Obwohl er zunächst mit dem Kaffeeanbau begann, um das Einkommen seiner Familie zu verbessern, indem er seine Arbeit gegen eine 5 Hektar große Farm, La Granada, eintauschte, waren die ersten Jahre nicht einfach.

Bis Don Gabriel den Rosa Bourbon und seine hohe Resistenz gegen den Kaffeerost entdeckte, zusätzlich zu der Tatsache, dass er exzellente Kaffees produziert. Seitdem produziert er ausschließlich diese Sorte, so sehr, dass er alle benachbarten Produzenten beeinflusst hat, die diese Sorte in „Castaño“ umbenannten!

Für dieses Mikrolot wurden die Rosa Bourbon-Kirschen von Hand gepflückt. Sie wurden 96 Stunden lang intakt gehalten, bevor sie für weitere 96 Stunden fermentiert wurden. Anschließend wurden die Kirschen gewaschen und in parabolischen Trocknern zwischen 20 und 30 Tagen getrocknet.

Plantage	**La Granada**
Produzent	**Gabriel Castano**
Arten	**Arabica**
Varietäten	**Pink Bourbon**
Verfahren	**Gewaschen**
Trocknen	**30 Tage mechanischer trockner**
Höhe	**1700**
Ernte	**März - Juni**
Art der Ernte	**Manuell**

UM WEITERZULESEN, BESUCHE