LA GRANADA

Colombie • Huila • Acevedo



À PROPOS DE CE CAFÉ

Don Gabriel Castaño doit beaucoup à la variété de ce café, le bourbon rose. S'il s'est d'abord lancé dans la culture du café pour améliorer les revenus de sa famille, en échangeant son travail contre une ferme de 5 hectares, La Granada, les premières années n'ont pas été faciles.

Jusqu'à ce que Don Gabriel découvre le bourbon rose et sa grande résistance à la rouille du caféier, en plus de faire d'excellents cafés. Désormais, il produit exclusivement cette variété, au point d'avoir influencé tous les producteurs voisins qui renommèrent cette variété le « Castaño » !

Pour ce microlot, les cerises de bourbon rose ont été cueillies à la main. Elles ont été conservées intactes pendant 96 heures, avant de fermenter pour une autre période 96 heures. Ensuite, les cerises ont été lavées, et mises à sécher dans des séchoirs paraboliques, entre 20 à 30 jours.

Ferme	**La Granada**
Producteur	**Gabriel Castano**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Bourbon rose**
Process	**Lavé**
Séchage	**30 jours séchoir mécanique**
Altitude	**1700**
Période de récolte	**Mars - Juin**
Type de récolte	**Manuelle**

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR