

ROOTS BLEND FERMENTED

 Colombie • Tolima • Gaitania



À PROPOS DE CE CAFÉ

Bien avant que les variétés exotiques n'arrivent à El Marchito, le Castillo et le Catimor constituaient la base de la production de café de la ferme. Appréciables pour leur résilience, leur productivité et leur capacité à s'épanouir sur les hautes terres du territoire autochtone Nasa Wes'x, ces variétés continuent de jouer un rôle central dans les moyens de subsistance de Justiniano Paya et de sa famille.

Ce lot réinvente ces cultivars classiques grâce à un processus de fermentation soigneusement contrôlé. Les cerises mûres sont récoltées à la main de manière sélective, triées par flottaison pour éliminer les défauts, puis placées dans des sacs GrainPro pendant environ 60 heures de fermentation avant le lavage et un séchage lent sur des patios couverts. Le résultat est une tasse qui équilibre structure et douceur avec une couche de complexité surprenante. Ancré dans la tradition tout en étant façonné par l'innovation, ce mélange souligne comment un traitement minutieux peut révéler de nouvelles dimensions dans des variétés familières.

Ferme	El marchito
Producteur	Justiniano Paya
Espèce	Arabica
Process	Double fermentation

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR

