



À PROPOS DE CE CAFÉ

La Finca Concepción Buena Vista est située à San Martín Jilotepeque, Chimaltenango, à environ 1 800 mètres d'altitude. La famille Solano s'est historiquement engagée envers la variété Red Bourbon — une décision prise par la génération précédente et poursuivie par David et son frère Eddy, qui mènent actuellement le projet ensemble. David est largement reconnu au sein de la scène du café de spécialité guatémaltèque. Après avoir remporté le Championnat national de barista du Guatemala en 2018 et représenté son pays sur la scène mondiale, il est revenu à la ferme avec une vision claire : prouver que le Guatemala pouvait être leader non seulement en qualité traditionnelle, mais aussi en innovation et développement de processus. Ce qui rend David vraiment singulier est son approche systématique de la recherche et de l'expérimentation. Avec son équipe, il a développé un laboratoire interne où ils étudient les levures et les cultures dérivées de différents fruits et environnements naturels. Grâce à des années de tests, ils ont affiné des protocoles qui permettent un contrôle précis de la fermentation et une expression maximale du café sans introduire de défauts.

Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon rouge
Process	Lactique Nature

