



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le nom Cincimpala renvoie au cicimpala, un oiseau chanteur présent dans l'imaginaire des hautes terres de Gayo. Dans la poésie locale et les représentations traditionnelles de Didong, il est surnommé « le messager de l'aube ». Son chant puissant et mélodieux symbolise tour à tour un orateur charismatique, un chanteur talentueux ou le porteur d'une bonne nouvelle voyageant à travers les montagnes.

Produit à Kenawat, sur le terroir de Gayo, au nord de Sumatra, ce lot réunit notamment les variétés Typica, Catimor et Hybride de Timor.

Il est travaillé selon un procédé Honey anaérobie. Après la récolte et le nettoyage des cerises mûres, celles-ci sont dépulpées puis placées pendant sept jours dans une cuve hermétique, afin de réaliser une fermentation sans oxygène. Le mucilage restant autour du grain n'est pas lavé : le café est directement mis à sécher jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 10 à 12 %, avant d'être décortiqué à sec.

Producteur	Fahman Yoga
Espèce	Arabica
Variétés	Typica, Catimor, Hybride du timor
Process	Honey Anaérobique
Séchage	Patios
Altitude	1100
Période de récolte	Mars - Avril
Type de récolte	Manuelle

