

La sélection du MOIS



COSTA RICA - HACIENDA COLIMA - Alejo Castro Kahle

Environnement : Montagne 1400/1500 m d'altitude.

Récolte : Manuelle Décembre à Février

Variété : Arabica Caturra

Process : Nature, séchage sous patios

A propos

Alejo, cinquième génération de caféiculteurs, passionné par les expérimentations de variétés, de process nous propose cet excellent microlot d'Arabica Caturra nature issu de sa ferme Hacienda Colima.

Pour Alejo Castro, le travail réalisé à la ferme doit être réalisé avec le plus grand soin, tout au long de l'année, pour assurer une récolte de qualité.

Il s'agit de veiller à la bonne nutrition du sol, de protéger les caféiers des maladies pour que les cerises se développent du mieux possible jusqu'à maturité.

Quand Alejo parle de ses process, il insiste : son but est de développer naturellement les atouts de chaque café, comme ici avec ce Caturra nature.

Profil sensoriel

Une tasse gourmande et fruitée,
caramel et chocolat noir, fruits et miel : bonne dégustation.

COSTA RICA



Score SCA 87

Petit producteur

