

**Producător**

Diego Abarca

Finca San

Calletano

**Regiune**

San José

**Altitude**

1600m

**Soi**

Red Catuai

**Procesare**

Naturală

**Recoltă**

2022

# *Costa Rica Diego Abarca*

## *Finca San Calletano*

**greșfrut, piersica, ceai negru, miere**

Stația de procesare Alto San Juan este deținută și operată de Diego Abarca, un tânăr antreprenor, care a început să cultive cafea, după ce a primit un teren de la ferma familiei sale. Recoltele fermei au crescut în fiecare an, iar Diego s-a concentrat la început mai mult pe cafelele procesate prin spălare, rezultatele obținute i-au permis să experimenteze și procesările naturale și honey. Cireșele sunt recoltate și procesate de obicei în aceeași zi, urmând să fie sortate într-un rezervor cu apă: cireșele deteriorate și impuritățile vor pluti, în timp ce cireșele coapte se vor scufunda. După acest proces, cafeaua se întinde pe paturi înălțate, mese, prelate sau terase și întoarse constant pe parcursul uscării, ce durează în medie 30-40 de zile, în funcție de condițiile meteorologice.