

PERU
HORACIO NEYRA VARGAS

NUCȘOARĂ · FLORALĂ · DULCE

PRODUCĂTORHoracio Neyra
Vargas - La Lima

În căutările noastre de cafele deosebite apare din când în când câte o nestemată care bifează toate capitolele importante: profil aromatic și gustativ deosebit, altitudine ridicată, soi special, practici de cultivare organică, procesare impecabilă, trasabilitate completă și o poveste deosebită, iar acest microlot de cafea le întrunește pe toate.

REGIUNEEl Cautivo, La Coipa
San Ignacio**ALTITUDINE**

1.970 m



Horacio Neyra Vargas, proprietarul fermei La Lima, a plantat el însuși cele două hectare de teren cu arbuști de cafea din soiul Typica, acum 30 de ani. Acest soi ancestral, cu aromele sale florale și gust dulce, este sensibil la boli și dăunători, neavând productivitatea hibrizilor mai noi, care au câștigat teren în ultimele două decenii, dar Horacio, atașat fiind de acești arbuști, a rezistat curentului, învățând cele mai bune practici de cultivare organică și aplicându-le în fermă.

PROCESARE

spălată (organică)



Altitudinea de 1970 m, prin temperatură medie joasă și timp de însoțire mai scăzut, determină o coacere lentă a fructului de cafea, dezvoltând astfel arome florale complexe.

SOIURI
Typica**CULES**

Iulie - Noiembrie



Când avem în ceașca din fața noastră o astfel de cafea rară și exotica, un simbol al calității și tradiției autentice, la un preț de bun simț, suntem recunoscători.