



GUATEMALA MARIA CARMELINA

MERIȘOARE · VIN ROȘU · ACIDITATE VIBRANTĂ

PRODUCĂTOR
Maria Carmelina



Vânturile calde care suflă dinspre câmpia mexicană Tehuantepec, protejează de îngheț ținuturile înalte ale regiunii Huehuetenango, permițând cultivarea cafelei la altitudini ridicate pentru Guatemala, situată la paralela 16 latitudine nordică.

REGIUNE
San Antonio Huista
Huehuetenango



Temperaturile medii anuale scăzute ale regiunii determină o coacere lentă a fructelor de cafea, creionând o ceașcă cu aciditate ridicată și note de vin.

ALTITUDINE
1.700 m



PROCESARE
spălată și uscată
la soare



Ferma Mariei Carmelina are doar patru hectare și produce în jur de 2200 kg de cafea verde anual. În fermă sunt plantați numeroși arbori înalți care conferă umbră arbuștilor de cafea.

SOIURI
Bourbon, Caturra



Procesarea se face prin spălare și fermentare umedă timp de 32 de ore, după care se usucă 12 zile pe terase.

CULES
Ianuarie - Martie

