



HONDURAS OSMAN RENE ROMERO

PRODUCĂTOR

Osman Rene
Romero

REGIUNE

Celaque, Copan
Honduras

ALTITUDINE

1200 m

PROCESARE

Naturală,
cu macerare de 72h

SOI

Parainema

CULES

Noiembrie - Aprilie
2019

Piersici * Rodie * Prune * Stafide * Mușețel
Malț * Zahăr brun * Condimente
Aciditate efervescentă

Osman Romero Melgar este proprietarul fermei San Isidro moștenită de la părinții săi, situată în zona Celaque din regiunea Copan din Honduras. Ferma are 10 hectare și se află aproape de pădure. Principala varietate cultivată este Catuai, însă Osman a mai plantat și soiuri rezistente la rugină, precum Lempira, IHCAF90 și Parainema.

Osman este un agronomist instruit și un membru important al cooperativei Aruco, gestionând în cadrul ei producția și administrarea. El a fost unul dintre primii fermieri din Aruco care a început să producă microloturi și să încerce noi metode de procesare, răspândind în întreaga cooperativă ideea îmbunătățirii calității.

Acest lot din soiul Parainema a fost procesat prin macerare naturală. Cireșele s-au livrat la stația de procesare unde au fost sortate și curățate înainte de a fi macerate în rezervoare timp de 72 de ore, după care au fost uscate pe paturi înălțate.

Profilul aromatic al acestei cafele este o adevărată bombă fructată peste care sunt așezate nuanțe florale, condimentate și dulci, echilibrate de o aciditate efervescentă.