

PRODUCĂTOR

Hildebrando
Angel

REGIUNE

La Chaquira,
San Augustin,
Huila

ALTITUDINE

1780 m

PROCESARE

spălată

SOI

Pink Bourbon

CULES

septembrie –
decembrie 2019

FLORALĂ
GREPFRUT
INTENSĂ ȘI COMPLEXĂ

Cu toate că este un fermier la început de drum, Hildebrando are o vastă experiență și talent în lumea cafelei. A locuit timp de 12 ani în propria lui fermă fără să cultive produse agricole. La recomandarea tatălui său a ales cafeaua. Hildebrando participă la cursuri de pregătire, învață despre varietăți și își cumpără primele semințe de Pink Bourbon. Pas cu pas, a învățat cum să culeagă și să proceseze cafeaua.

În prezent consideră că mai sunt lucruri de îmbunătățit, însă cu pasiune și efort va ajunge acolo unde își dorește, și anume, să dețină ferma cu cel mai bun Pink Bourbon din regiune și să o lase moștenire copiilor. Complexitatea acestui lot, în special nuanțele florale, i-au adus 90 de puncte SCA. Sperăm că veți găsi, cu răbdare, rețeta care să vă încânte. Noi recomandăm, pentru filtru manual, temperaturi ridicate (95-98 °C) și o măcinătură mai grunjoasă.

COLUMBIA
LA PORTADA
MICROLOT 589

