

DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE MICROLOTE ARGEMIRO MUÑOZ d'Amérique du Sud

La ferme Buena Vista est située à 30 minutes de la municipalité de San Agustín, à 1970 mètres au-dessus du niveau de la mer. La plantation de café a une surface totale d'un hectare en café de variétés Caturra et Colombia.



Depuis ses débuts, la ferme a connu des changements positifs et des améliorations continues, comme l'obtention de différents certificats de certification, tels que "Organic" et "UTZ", qui sont gérés par Coffee Origen. Don Argemiro, le propriétaire de la ferme Buena Vista, fait partie d'une petite association de producteurs appelée HORTICULTORES DE SANTA MÓNICA.

Au fil du temps, Argemiro Muñoz a mis en place différentes procédures afin d'améliorer la qualité des tasses et de devenir plus compétitif, améliorant ainsi ses revenus pour le bien-être de sa famille.

Grâce au soutien continu de l'équipe technique de Buena Vista, l'exploitation continuera à rechercher la meilleure qualité tout en maintenant un niveau de prix convenable.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1970 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIE
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	15-16-17
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	BIOLOGIQUE, UTZ, HUMANITERRA



PROCÉDÉ *Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



Profile de la tasse : Parfum : fruits jaunes, caramel, chocolat, vanille, floral
Goût : bonbon, chocolat, sucré, notes d'agrumes, vineux
Acidité : forte intensité d'agrumes
Corps : crème légère
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène