



ÜBER DIESEN KAFFEE

Gegründet im Jahr 1988, ist Fazenda Vila Boa das Projekt von Monica, die das von ihrem Vater geerbte Land in ein engagiertes Gut verwandelt hat, das auf die Exzellenz von Spezialitätenkaffee ausgerichtet ist. Der Name Vila Boa, was „angenehme Stadt“ bedeutet, spiegelt die Gründervision des Projekts wider: Menschen mit den gleichen Werten um eine verantwortungsvolle und anspruchsvolle Produktion zu versammeln.

Nachdem sie ein erstes 7 Hektar großes Terroir, heute bekannt als Campos das Vertentes, bepflanzt hatten, entwickelten Monica und ihr Mann eine wahre Leidenschaft für Spezialitätenkaffee. Das Gut erstreckt sich nun über mehr als 1.000 Hektar und produziert sowohl Kaffee als auch Milch, wobei besonderes Augenmerk auf Qualität, Nachhaltigkeit und die Regeneration der Kulturen gelegt wird.

Für diese Natural-Charge werden die Kaffeeekirschen bei optimaler Reife geerntet und dann sorgfältig sortiert, bevor sie 10 bis 15 Tage lang auf Patios in der Sonne getrocknet werden. Sobald der optimale Feuchtigkeitsgehalt erreicht ist, werden die Kaffees ruhen gelassen und anschließend für den Export vorbereitet.

Plantage	Vila Boa
Arten	Arabica
Varietäten	Bourbon Rot
Verfahren	Natural
Höhe	1000 - 1150

