PACAMARA WILD BLOOM

Colombie • Tolima • Gaitania



À PROPOS DE CE CAFÉ

Les cerises volumineuses du Pacamara et son profil en tasse distinctif en font l'une des variétés les plus intrigantes cultivées à El Marchito. En quête d'une durabilité économique et d'une qualité exceptionnelle, Justiniano Paya a choisi cette variété pour son adaptabilité et sa capacité à produire des cafés extrêmement expressifs.

Ferme	**El marchito**
Producteur	**Justiniano Paya**
Espèce	**Arabica**
Variétés	**Pacamara**
Process	**Lavé**

Le processus commence par une sélection manuelle minutieuse des cerises mûres, suivie d'un tri par flottation pour éliminer les fruits de plus faible densité. Contrairement aux lots lavés, ce café est préparé selon une méthode naturelle. Les cerises subissent une fermentation contrôlée d'environ 140 heures en milieu hermétique avec un flux d'air minimal, avant d'être transférées directement sur des lits de séchage couverts. La fermentation prolongée et le séchage lent favorisent le développement d'un caractère fruité intense, d'une douceur complexe et d'une structure riche et élaborée. La tasse obtenue est intense et distinctive, mettant en valeur à la fois la personnalité unique du Pacamara et le dévouement investi dans sa production.

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR