



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café représente une symbiose parfaite entre le terroir, la génétique et les pratiques agricoles de la Finca Gascon, du producteur Felipe Contreras. Une café floral, aux notes complexes.

Les premiers geishas de la Finca Gascon ont été planté en 2017, pour une première production en 2020. La variété se plaît très bien à la ferme, sans utilisation de produits chimiques et pesticides. Felipe produit ses propres engrais naturels.

Les cerises sont récoltées à la main durant la journée, pour être apportées à la station de séchage vers 16h. Le café y est pesé, trié, puis processé.

Pour cela, il fermente 12h, durant la nuit. Il est dépulvé le matin avant de fermenter à nouveau pendant 72h. Ensuite, et pour finir, il est lavé et mis à sécher entre 20 et 25 jours, selon les conditions météo.

Ferme	Finca Gascon
Producteur	Felipe Contreras
Espèce	Arabica
Variétés	Geisha
Process	Lactique Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1750 - 2050
Période de récolte	Janvier - Avril
Type de récolte	Manuelle

