



Terroir Velo de novia

Santa Rosa de la Yunga
Santa Rosa de la Yunga
Cajamarca
Pérou

Espèce	arabica	Profil sensoriel
Variété	Bourbon rouge, Catimor, Catuai rouge, Marsellesa	« Citron, noisette, chocolat, végétal. »
Altitude	1559-1832	
Récolte	Juin à septembre	
Process	Lavé	
Séchage	Patios	

A PROPOS

Les producteurs au Pérou, ainsi que d'autres pays producteurs en Amérique latine, en raison de l'histoire, de la tradition et des coutumes, se sont principalement consacrés à la production de cafés lavés.

Cette année, nous avons voulu sourcer du café de nouvelles régions péruviennes en suivant toujours notre leitmotiv : Where Sourcing Makes Sense, ou mieux encore, Where Coffee Makes Sense. Grâce à nos agences à l'origine en Colombie et au Salvador et à l'énergie de nos nouveaux partenaires d'Origin Coffee Lab, nous avons relevé un sacré défi ensemble : faire des cafés naturels au Pérou !

Ainsi, Belco s'est investi auprès des producteurs afin de les accompagner dans leur montée en compétences dans le traitement du café, notamment en les formant au process Nature.

Santa Rosa de la Yunga

Le district de Santa Rosa se distingue par la présence de deux communautés rurales : Santa Rosa et La Yunga. Le district a une superficie de 262,30 km², et sa capitale est la ville de Santa Rosa, dont l'altitude est de 1249 mètres d'altitude. Santa Rosa est réputée pour sa faune, sa flore et ses attractions touristiques : architecture religieuse coloniale espagnole, sites archéologiques préhispaniques : grottes de Pacuyacu, Pongo de Puerto Salinas, Pongo de Rentema, Naranjales de

Montango, pierre millénaire de Tupay Tupana et des sources thermales : Baños del Inca. Situé dans les jungles en altitude (400 à 1000 m d'altitude) et de la Yunga fluviale (1000 à 2300 m d'altitude), son climat varie entre 30°C et 20°C lorsqu'on monte en altitude dans la Yunga fluviale.

LES POINTS FORTS

Pratiques agricoles durables | Formation à un nouveau process | Agriculture biologique



Précipitations

1373



Température

27.5



Humidité



Ombrage

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **708.00**

Taux humidité (%) : **10.40**

Activité de l'eau (Aw) : **0.55**

Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **6**

Acidité : **6**

Longueur en bouche : **6**

Variabilité : **Normal (10 - 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION