



Terroir Quetzalito

Buenos Aires
Buenos Aires
Huehuetenango
Guatemala

Espèce	arabica	Profil sensoriel
Variété	Bourbon rouge, Catuai rouge, Caturra rouge, Typica	« Fruité, Gourmand & floral »
Altitude	1900	
Récolte	Novembre à mars	
Process	Lavé	
Séchage	Patios	

A PROPOS

Quetzalito est un café de notre gamme Terroir. Produit sur le terroir de Buenos Aires dans la fameuse région de Huehuetenango par une association de producteurs locaux, les cerises sont issues des variétés Bourbon, Typica, Caturra et Catuai. Les fermes sont situées en majorité à une altitude de 1900m.

Le process en quelques mots : la récolte est manuelle et sélective ; après un temps de fermentation de 12 heures, les cafés sont mis à sécher sur patios durant 8 à 10 jours ; puis ils sont usinés.

Un nouveau café, extrêmement propre, avec le profil caractéristique de ce terroir, et en production totalement Bio !

Buenos Aires

LES POINTS FORTS

Production bio | Blend variétal | Profil de tasse propre | Nouveau café de terroir | Région de Huehuetenango



Précipitations



Température



Humidité



Ombrage

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **685.00**
Taux humidité (%) : **11.70**
Activité de l'eau (Aw) : **0.61**
Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **6**
Acidité : **6**
Longueur en bouche : **6**
Variabilité : **Normal (10 - 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION