



☆☆☆
oro
89

cupping

89 points

note de dégustation

fraise, cerise, acidité citrique, pomme rouge, raisin, vanille

ferme

cascaritas

producteur

moises hidardo hernandez

terroir

plan del rosario, ocotepeque

pays

honduras

altitude

1250 m

variété botanique

pacas

traitement

champagne aérobique

récolte

oct. 2022

|| U ♀

oro 89

lieu

ruines mayas – site archéologique de copan, honduras

brûlerie du quai

le producteur

Moises Hidardo Hernandez est un producteur de quatrième génération et aussi un passionné de la matière. Issu d'une famille de production, il a grandi et appris les meilleures pratiques et méthodes depuis sa jeune enfance sur la ferme de ses parents nommée Cascaritas au Honduras. Située à plus de 1200 mètres du niveau de la mer, sur les plateaux montagneux de Plan del Rosario dans le département d'Ocotepeque, c'est sur cette ferme que Moises décida de prendre le relai de son père en prenant la direction de la grande production. Étant un grand amateur d'expérimentation et maintenant le gestionnaire de la ferme, il décida d'aller de l'avant avec son rêve en 2015, en planant sa toute première récolte transformée grâce à une fermentation spéciale. C'est en fait depuis ce jour en 2015 que cette finca, Carcaritas, fut reconnue pour créer des lots expérimentaux, extravagants, mais surtout très savoureux.

traitement

L'Oro 90 a sub un traitement très spécial en commençant par changer le protocole de fermentation. Ces Pacas ont commencé par une fermentation aérobie en barrique pour 24 heures consécutives. Ensuite, ils ont

été scellés pendant 48 heures en inoculant la levure de Champagne au début de la fermentation. Le résultat final, un café imbibé de Champagne tout frais. C'est quelque chose de réellement unique au monde et ce n'est que sur la ferme Cascaritas que ça se produit!

profil et variété botanique

Le Pacas est une transformation naturelle du Bourbon, similaire au Caturra au Brésil et au Villa Sarchi au Costa Rica. Comme d'autres mutants de Bourbon largement cultivés, le Pacas démontre une modification génétique unique qui permet à la plante de devenir plus petite. La variété a été découverte en 1949 sur une ferme de la famille Pacas, dans la région de Santa Ana, au Salvador.

Cette variété transformée sous les influences du Champagne offre dans les mots du Señor Hernandez, un profil très doux qui se transforme en quelque chose de beaucoup plus fruité, tout en restant un café élégant grâce à sa propreté brillante.

Dégustez dans la tasse en première note de la fraise et de la cerise. Ensuite, le ton de Champagne se fait sentir avec la touche de raisin et de vanille avec une acidité citrique.