



SAN JOSÉ OCAÑA

HIGHLAND PACAMARA



PROFIL DU CAFÉ

PRODUCTEUR Guillermo Sanchez

TERROIR San Juan Sacatepéquez, dép. du Guatemala, Guatemala

VARIÉTÉS BOTANIQUES Highland Pacamara

RÉCOLTE Décembre 2021 - Mars 2022

ALTITUDE 1905-1955 m

TRAITEMENT Lavé

MÉTHODE D'INFUSION



Kalita

Notes de dégustation :
Chocolat, guava, jasmin, prune, orange,
raisin, fruit de la passion & baies

DOSE (g) 20

TEMP. INFUSION (°C) 94

QT D'EAU (g) 340

RATIO (CAFÉ/EAU) 1:17

DURÉE TOTALE (MIN) 3:35

HIGHLAND PACAMARA GUATEMALA

LES PRODUCTEURS ET LE TERROIR

Ce café a été produit par Guillermo Sanchez dans la petite ville de San Juan Sacatepequez au Guatemala qui possède des caféiers sur plus de 85 hectares de terre. La ferme ayant été fondée en 1905, cela fait plus de 100 ans qu'elle est dans leur famille. Au départ, La Finca de San José Ocaña qui au départ n'avait comme objectif que de la gestion forestière et agricole a évolué et est devenue l'une des fermes qui produisent les meilleurs cafés du pays. Leur succès est majoritairement dû à l'altitude élevée de la ferme, de la terre riche en minéraux et des précipitations fréquentes.

TRAITEMENT

Une fois que les cerises mûres ont été cueillies, elles sont livrées au moulin où elles sont chargées dans une machine qui permet de dépulper les cerises de café, de séparer la chair du fruit du grain de café. À ce stade, les grains sont contenus dans une petite membrane, également appelée mucilage. Ce mucilage collant est composé de sucres et d'alcools naturels et contribue massivement à la douceur, à l'acidité et au profil aromatique du café. Une fois que les grains ont été développés, ils sont ensuite placés dans des cuves d'eau afin de fermenter pendant environ 12 à 24 heures, selon la température. La fermentation permet de décomposer le mucilage, les grains sont ainsi prêts à être lavés. Une fois que le tout est lavé et nettoyé, les grains restent sous le soleil chaud pendant quelques jours. Pour éviter que les grains ne grillent pas, ils reposent sous une toile d'ombre et seront retournées une fois toutes les heures.

PROFIL AROMATIQUE

Ce microlot vient prouver, encore une fois, la qualité exceptionnelle des lots provenant de la finca San José Ocaña. La variété botanique du Pacamara possède des saveurs uniques et distinctes qui se transposent dans ce lot, plus profondément fruité que les autres cafés d'Amérique latine; il présente des notes comme le jasmin et des saveurs fruitées complexes comme les agrumes et les baies. La texture du café est également généralement appréciée: le Pacamara produit un café riche et crémeux avec un corps plein qui accompagne sa saveur complexe. Avec cet Highland Pacamara, vous pourrez goûter des arômes de chocolat, guava, jasmin, de prune, d'orange, de raisin et de fruit de la passion. C'est un lot complexe, qui vous charmera par ses notes sucrées et sa douce acidité.

RÉGION

