



# TERRA BOURBON ROSE COLOMBIE



## PROFIL DU CAFÉ

**PRODUCTEUR** 10 producteurs organisés autour de Terra Coffee

**TERROIR** Sur de Huila, Département d'Huila, Sud-Ouest de la Colombie

**VARIÉTÉS BOTANQUES** Bourbon Rose

**RÉCOLTE** Octobre 2022 - Février 2023

**ALTITUDE** 1500 - 1900 m

**TRAITEMENT** Double fermentation

## MÉTHODE D'INFUSION



**Kalita**

Notes de dégustation :  
Caramel, chocolat noir, kiwi, agrumes,  
floral, cannelle, pêche & citronnelle

**DOSE (g)** 20

**TEMP. INFUSION (°C)** 94

**QT D'EAU (g)** 340

**RATIO (CAFÉ/EAU)** 1:17

**DURÉE TOTALE (MIN)** 3:35

# TERRA BOURBON ROSE COLOMBIE

## LES PRODUCTEURS ET LE TERROIR

Terra Coffee a été fondé en 1978 par Carlo Granito, un humanitaire et entrepreneur passionné. Inspiré depuis son jeune âge par son père, qui a prospéré en tant qu'importateur de produits alimentaires italiens et qui lui a transmis les valeurs du travail acharné et de l'amour des produits de qualité. Carlo était déterminé à mener ses affaires avec honnêteté lorsqu'il a commencé à visiter et à établir des relations avec les producteurs de café à l'âge de 23 ans. Depuis, Terra Coffee est devenue une association reconnue mondialement pour ses lots de cafés uniques et sa façon équitable et collaborative de travailler. Ce Bourbon Rose que vous avez entre vos mains vient d'un secteur montagneux près de Palestina situé au sud d'Huila. Un secteur reconnu par son parc national nommé Cuevas de los Guacharos. Cueva qui signifie grotte en espagnol et guacharo, un très grand oiseau mangeur de fruits. Vous aurez la chance de déguster à un café travaillé par 10 producteurs passionnés et experts dans la matière.

## TRAITEMENT

Ce mélange communautaire au profil régional dynamique et au caractère de transformation unique a été produit par 10 producteurs qui se sont engagés à suivre un protocole de transformation spécifique (double fermentation) afin d'obtenir un profil fruité prononcé. En utilisant leur propre moulin, chaque producteur a fait fermenter ses cerises soigneusement récoltées pendant 40 heures avant de les dépulper et de les faire fermenter à nouveau dans des cuves pendant 36 heures. Après ce processus de fermentation distinct, le café est

rincé et placé sur des lits surélevés pour sécher doucement pendant 12 à 15 jours.

## PROFIL AROMATIQUE

Ce café est si magnifiquement bien élaboré et traité, vous allez pouvoir goûter à un travail d'équipe exceptionnel. Ce Bourbon Rose à la double fermentation présente une tasse aussi rosée que son nom l'indique. On pourrait croire que c'est un coup monté, mais croyez moi, c'est un pur hasard ! D'abord, à la première impression, vous allez goûter à la délicatesse florale d'un rosier. Ensuite, il vous apportera une touche amusante de kiwi et de pêche avec un soupçon de caramel pour vous laisser sur une fin d'agrumes et de chocolat. On peut réellement dire que ce café est un enchanteur de palais. Il a tout pour créer une expérience de dégustation savoureuse.

## RÉGION

