

BACCA ROSSA

Una scelta d'eccellenza



Microlot from Brazil

Salada de Frutas

Anaerobic fermentation with fruits

Origine: Brazil, Minas Gerais, Dores do Rio Preto

Farm: Santa Rita

Farmer: Jhone Milanes and Tarcisio Lacedra

Varietà: Yellow Caparao, Red Catuai

Altitudine: 1.200 - 1.300 m slm

Raccolto: agosto / settembre

Sacco: 30kg in GrainPro®

Questo caffè è prodotto dalla Farm Santa Rita, dal padre Jhone Milanes e dal figlio Tarcisio. La piantagione nata nel 1896 è a conduzione familiare, ad oggi è alla sua quarta generazione. L'obiettivo di Jhone e Tarcisio è quello di migliorare sempre più i processi di manipolazione del caffè, dalla raccolta alla post-raccolta, cercando ogni anno di aumentare la qualità e far sì che possano diventare un giorno i migliori prodotti in Brasile. Con questo caffè hanno senz'altro centrato l'obiettivo, probabilmente uno dei migliori micro lotti prodotti in Brasile.

Le ciliegie vengono raccolte completamente a mano una volta raggiunta la massima maturazione. Subito vengono trasportate all'impianto per una prima selezione ed una breve essiccazione. In seguito il processo di fermentazione che in questo caso è anaerobico; le ciliegie vengono poste in un barile con valvola unidirezionale per far sì che l'ossigeno esca completamente e non possa nuovamente entrare nel barile, ma la particolarità è che viene inserita letteralmente della frutta prima della chiusura ermetica: Banana, Jackfruit, Mango e Frutto della Passione.

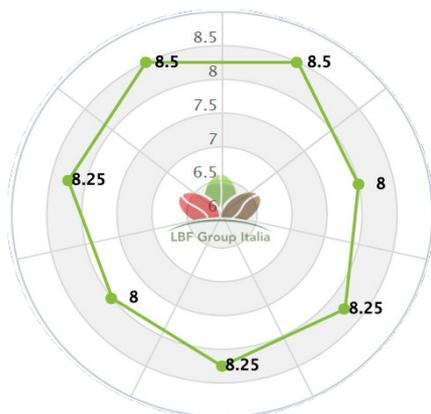
Questa è una tecnica decisamente innovativa che permette al caffè di sviluppare sapori molto complessi, facendo sì che in tazza risulti un'esplosione di sapori fruttati. La durata della fermentazione è di circa 40-60 ore ed il tempo, la temperatura ed il PH sono sorvegliati grazie ad una apposita centralina creata da Jhone, che gli permette di sorvegliare il suo caffè notte e giorno. Una volta raggiunto il giusto tempo di fermentazione le ciliegie vengono poste nuovamente ad essiccare per alcuni giorni.



Descrizione aggiuntiva

Fermentazione	Processo	Essiccazione	Umidità grano	Crivello grano	Raccolto
Anaerobica con frutta	Naturale	Letti africani	11,2%	16/17/18	2021

Punteggio cupping certificato da Q-Grader ed ottenuto tramite protocollo SCA



Punteggio cupping

Aroma: 8,50
Gusto: 8,00
Acidità: 8,25
Corpo: 8,25
Retrogusto: 8,00
Equilibrio: 8,25
Globale: 8,50
Uniformità: 10,00
Tazza: 10,00
Dolcezza: 10,00

Punteggio finale: 87,75

In tazza un caffè dalle caratteristiche uniche. Dolci note di caramello, buona corposità e delicata acidità citrica. Un'esplosione di sapori di frutta tropicale, persistente e sciropposo. Un caffè semplicemente sorprendente.

