

BACCA ROSSA

Una scelta d'eccellenza

Reinaldo Lopez e suo figlio.



Microlot from Colombia

Reinaldo Lopez

Geisha

Origine : Colombia, Huila, Municipio Timaná

Finca : Providencia

Farmer : Reinaldo Lopez

Dimensioni Finca : 4 ettari

Varietà : Geisha

Lavorazione : Lavato, essiccato al sole

Altitudine : 1.740 - 1.790 m slm

Raccolto : Principale ottobre/dicembre

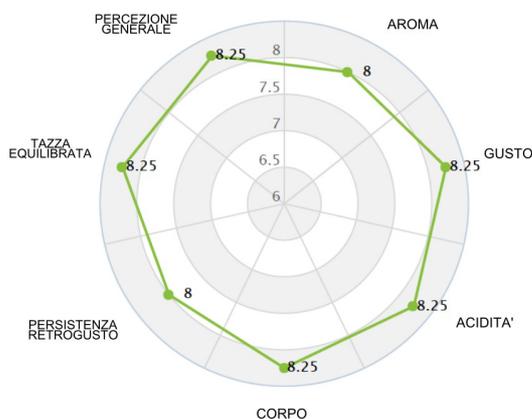
Mitaca maggio/giugno

Fioritura : febbraio e marzo

Reinaldo ha dedicato tutta la sua vita all'agricoltura, mano a mano con sua moglie ed i suoi quattro figli. Nella sua finca Providencia vengono coltivate piante di varietà Geisha, Caturra Gialla e Rossa, F6 e Bourbon rosa. Meno di un ettaro di terreno è dedicato alla varietà Geisha, per la precisione sono solo 1.700 piante. La produzione totale di questo caffè si limita a soli 1.150Kg all'anno. Grazie alla posizione di questa piantagione a circa 1.750 m slm ed alle condizioni climatiche questo caffè necessita di un lungo periodo prima della maturazione e grazie a questa lenta maturazione ogni chicco assorbe aromi e sentori particolarissimi.

Le ciliegie vengono raccolte alla massimo della loro maturazione e lavorate entro 5 ore dalla raccolta. La fermentazione va dalle 48 alle 72 ore in fusti da 25 litri. Terminata la fermentazione questo Geisha viene posto su tavole rialzate per 20/24 giorni al sole.

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



Punteggio cupping

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

Punteggio finale : 87,25

In tazza un caffè con buon corpo ed un'acidità citrica molto gradevole. Note particolarmente fruttate e floreali.

