

BACCA ROSSA

Una scelta d'eccellenza



Microlot from Kenya

Eaagads

Aerobic fermentation & Double drying

Origine : Kenya, Kiambu County

Farm : Eaagads Estate

Farmer : Più produttori

Dimensioni : 40 ettari

Varietà : Ruiru 11, SL28, K7

Altitudine : 1.590 - 1.670 m slm

Raccolto : dicembre / gennaio

Sacco : 60kg in GrainPro®

Questo caffè prodotto dalla Eaagads Estate è coltivato a Ngoingwa, Thika, una sotto-contea di Kiambu un'area ben nota per ospitare le più prestigiose piantagioni keniate. La tenuta mozzafiato originariamente fondata da missionari cattolici è divisa in due parti, la prima per la produzione di caffè più convenzionali e la seconda per la produzione di micro lotti. In questa tenuta, oltre alle piantagioni, tutti i lavoratori hanno a disposizione un alloggio, un asilo nido per i loro figli ed un laboratorio medico per il loro benessere.

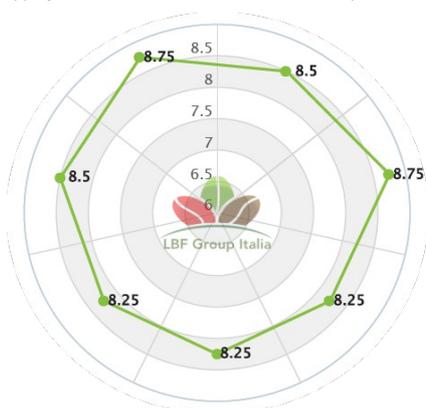
Questo micro lotto prende il nome del produttore ed è stato dichiarato il migliore di sempre. La ciliegia dopo una lunga maturazione viene raccolta e portata subito, entro 3 ore, nella stazione di lavorazione. Viene privata della polpa ed i chicchi fatti fermentare per circa 15h. Di seguito vengono accuratamente lavati per rimuovere tutta la mucillagine rimanente e posti sotto acqua corrente e puliti nei serbatoi di ammollo per circa 24 ore. Una volta trascorso il periodo in ammollo vengono consegnati ai tavoli di pre-asciugatura (tavoli con fori più grandi rispetto alla norma) per circa 2 ore consentendo di eliminare l'umidità sulla superficie del chicco e nuovamente smistati sui letti di essiccazione principali per circa 12-14 giorni sino a quando non ottengono l'umidità ottimale al 10/11%. In queste due settimane il caffè viene ruotato e smistato ogni due/tre ore e coperto durante la parte più calda della giornata per evitare spaccature e favorire un'asciugatura più uniforme.



Descrizione aggiuntiva

Tipo di terreno	Fermentazione	Processo	Essiccazione	Umidità grano	Crivello grano	Raccolto
Argilloso	Aerobica	Lavato	Letti africani	11,3%	17/18/19	2021/2022

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



Punteggio cupping

Aroma : 8,50
Gusto : 8,75
Acidità : 8,25
Corpo : 8,25
Retrogusto : 8,25
Equilibrio : 8,50
Globale : 8,75
Uniformità : 10,00
Tazza : 10,00
Dolcezza : 10,00

Punteggio finale : 89,25

In tazza un caffè dalle caratteristiche uniche, semplicemente brillante. Un'acidità malica gradevole e ben strutturato. Sorprendenti note fruttate di mela verde e ribes nero. Una tazza estremamente pulita e dolce.

