

BACCA ROSSA

Una scelta d'eccellenza



Il Myanmar "The Lady" è uno dei soli tre lotti lavorati quest'anno, l'unico con la tecnica della macerazione carbonica, da Smallholders from Nwar Ban Gyi Village.

Thi Ha Gyawalie e Su Nandar Linn entrambi produttori di caffè hanno unito le forze per creare, sostenere e sviluppare il progetto The Lady che vede coinvolte 51 donne coltivatrici di caffè del villaggio di Nwar Ban Gyi. Il caffè raccolto da queste donne sono lotti in edizione limitata.

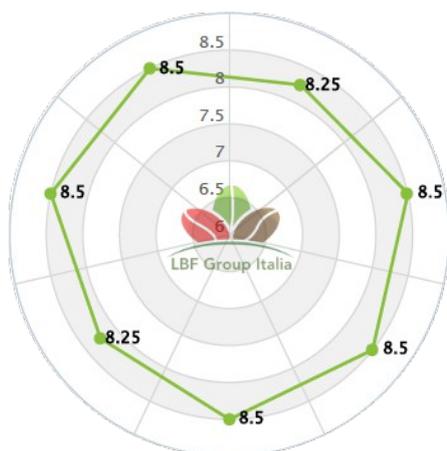
Le ciliegie raccolte devono essere lavorate entro e non oltre 18 ore e vengono immerse intere in contenitori ermetici da 500 litri per la fermentazione, pieni d'acqua, con valvola unidirezionale per consentire la fuoriuscita del gas. Dopo 48 ore di fermentazione l'acqua ormai satura crea della schiuma che comincia a fuoriuscire dalla valvola; questo è il momento che indica il termine della fermentazione. Le ciliegie vengono quindi indirizzate in impianti di spollamento ed in dei demucillaginatori, che solitamente eliminano quasi completamente lo strato di mucillagine, ma in questo caso viene lasciata per circa il 75%. La fase di essiccazione è completamente al sole e dura dai 12 ai 15 giorni.



Descrizione aggiuntiva

Fermentazione	Processo	Essiccazione	Umidità grano	Crivello grano	Raccolto
Anaerobica	Red Honey	Letti africani	11,5%	17/18/19	Corrente
Circa 48 ore		12 - 15 giorni	a destino		

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



Punteggio cupping

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

Punteggio finale : 89,00

In tazza un caffè dolce e molto fruttato. Lieve acidità malica e buona corposità. Dolci note di miele accompagnano note fruttate di prugna e lampone, sul finale di mandarino ed arancia, alcune floreali. Al palato sensazione cremosa e persistente.

