



Colombia Narino El Tablon lot 001

Артикул: CLSA-1333

Файнком

Сладкая ягодно-шоколадная чашка

Дескрипторы: Красные ягоды, шоколад, цитрус, панела

Кислотность: Средняя

Тело: Среднее, мягкое

Оценка:

84,25

Регион: Narino

Субрегион: El Tablon de Gomez

Станция /ферма: El Tablon

Фермер: Edmundo Rojas

Высота: 1900 м

Размер фермы: 5 Га

Сорт: Caturra, Colombia

Обработка: Washed

Размер: 15+

Урожай: 23/24

Упаковка: Джут + грейпнро

Ферма El Tablon расположена вблизи города El Tablon de Gomez на территориях с богатыми вулканическими почвами. Edmundo Rojas основал ферму в 2015 с целью производить кофе премиального качества. На ферме в основном выращивают сорта Caturra, Bourbon, Colombia и Castillo.

В сотрудничестве с проектом Colors of Nature при ферме основали хорошо оборудованную станцию обработки. На станции обрабатывают ягоду как с самой фермы, так и с соседних участков, помогая фермерам не только технически, но и с продвижением их кофе на рынок.

Замоченные ягоды очищаются от флотеров и грязи, сортируются по размеру и цвету. После сортировки получают батч с содержанием равномерно спелых ягод.

После депульпации парчмент замачивают под водой на 14-18 часов и далее промывают от остатков мякоти.

Парчмент выкладывается на африканские кровати и сушится в тени. Процесс сушки занимает 21 день.