## La Ortiga Costa Rica

Note cupping: 87.75

Région: Terrazú

Ferme: Finca La Ortiga

Producteur: Luis Eduardo Campos Altitude: 1750m, sols volcaniques

Variétés: Caturra & Catuaí

Process: Honey, fermentation thermique

Récolte : Manuelle, sélective 0 à 3 défauts - Janv/Mars 22













Corps 9

Arômes 10

Luis Eduardo Campos expérimente avec passion différentes méthodes de fermentation et de séchage. Ce café est traité de manière unique et pionnière, par la fermentation thermique du «honey process». Lors d'une de ses nombreuses expériences, Luis Campos a remarqué que les sucres du mucilage caramélisent de façon particulière lorsqu'on ajoute de l'eau à environ 80 degrés Celsius dans les cuves de fermentation où se déroule le processus anaérobie habituel. Le choc thermique généré permet aux sucres de pénétrer dans le grain de café ce qui induit un profil de tasse spectaculaire.

