

# La Ventana Guatemala

Note cupping : 85

Région : Huehuetenango

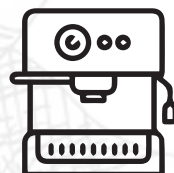
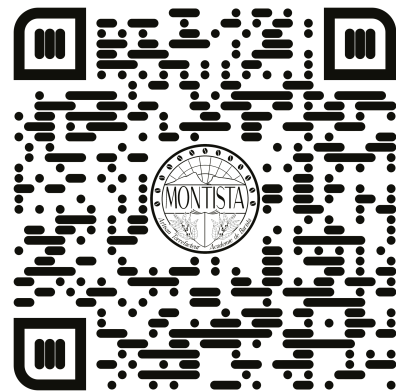
Ferme : Finca la Ventana

Altitude : 1680m, sols argileux

Variétés : Caturra & Bourbon

Process : lavé

Récolte : Manuelle, sélective 0 à 5 défauts - Janv/Avr 21



Acidité 8

Corps 8

Arômes 8

La Finca la Ventana, âgée de 30 ans, porte le nom d'une fenêtre de la ferme qui révèle une vue imprenable sur la plantation de café, elle est située dans la région de Huehuetenango au Guatemala. Dès son plus jeune âge, Adiel Pérez, le propriétaire de Finca la Ventana, rêvait un jour de cultiver du café et d'élever du bétail. Il a travaillé dur et a toujours eu le soutien de sa femme et de ses cinq fils pour réaliser son rêve. Le grain de la Finca la Ventana a d'abord été dépulvé, fermenté pendant 30 heures, lavé avec de l'eau de la source d'eau de la ferme et enfin séché au soleil.



Chocolat au lait - Thé vert - Crèmeux - Floral