

San Cristobal

Costa Rica

Note cupping : 87

Région : Terrazú

Ferme : Finca San Cristobal

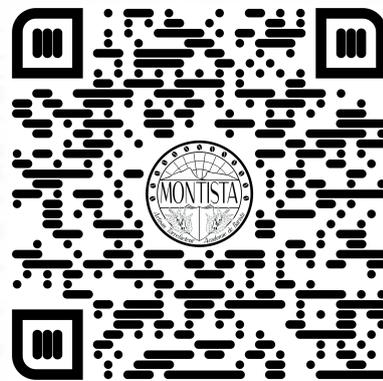
Altitude : 1750m, sols volcaniques

Producteurs : Jose Luis, Carlos &
Eduardo Navarro

Variété : Caturra

Process : Naturel

Récolte : Manuelle, sélective 0 à 3 défauts - Déc/Mars 21/22



Acidité 9

Corps 8

Arômes 9

Finca San Cristóbal, connue sous le nom de "el Pino", a été la première ferme de la famille Navarro et a été fondée en 1945. À l'origine, on y cultivait du sucre de canne et des haricots, puis du café. La station de séchage et les deux fermes sont gérés par les frères Navarro. Pour le moment, ils travaillent exclusivement avec la variété Caturra et s'appuient sur des méthodes de culture respectueuses de l'environnement. Leurs normes de qualité élevées sont bien connues dans la région et le Café Navarro est désormais synonyme de méthodes de traitement soignées et de cafés de haute qualité. Ce café naturel, du lot "Don Rafael", a été laissé pendant environ 40 heures dans des fûts hermétiquement fermés.



Cerise - Biscuit - Cannelle - Chocolat