

BRASIL

Espirito Santo



Un cafeto de porte alto con brotes de color verde o bronce con un tamaño de grano medio. Una variedad con gran potencial de calidad mostrado en altura. Resulta en taza un café de buena calidad con un cuerpo y crema alto, acidez baja y cuerpo completo. Cultivado en la región de Espirito Santo secado al sol.

Notas de taza: Chocolate, frutado, cuerpo cremoso.

Ficha técnica

Origen: Brasil, Espirito Santo

Tipo: Tipica, Bourbon (Mundo Novo).

Región: Montanhas do Espirito Santo

Proceso: lavado

Altura: 700-1100msn

Calificación Specialty Coffee Association: N/A



TOSTADORES DE CAFÉ
www.bell-coffee.com