



Colombia Huila Finca El Rancho

Descrizione

Colombia Huila Finca El Rancho

Origine: Colombia Specialty

Regione: HUILA

processo: Natural

sacchi: Grain pro

Altitudine: 1600/1800 mslm

Peso dei sacchi: 35 Kg

Certificazione: Specialty

Variet  : Red Bourbon

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: El Rancho

Provenienza: Colombia, Huila

Aroma: dolce e marcatamente floreale

Note sensoriali: Agrumi Nobili

Mese di raccolta: Settembre/Dicembre



Coltivato tra i 1.600 e i 1.800 metri s.l.m., un'altitudine che garantisce una maturazione lenta e uno sviluppo aromatico complesso. Le piante crescono protette da maestosi alberi secolari che filtrano la luce solare, mantenendo il suolo fresco e preservando l'umidità necessaria per una ciliegia di caffè perfetta. El Rancho non è solo un caffè leggendario, ma il risultato di un processo bio-chimico controllato che eleva la materia prima a vette sensoriali inaspettate. Ma c'è che rende questo lotto unico: la fase di fermentazione: le ciliegie selezionate vengono fatte fermentare insieme al mosto. Questo processo agisce come un catalizzatore naturale, permettendo ai chicchi di riassorbire gli zuccheri e gli aromi più profondi della polpa, creando un profilo di tazza più complesso e strutturato rispetto a una fermentazione lavata tradizionale. Grazie alla fermentazione con mosto, le note classiche del Huila risultano amplificate e incredibilmente persistenti.

Il processo

- Arrivo delle ciliegie
- Selezione ciliegie mature
- Essiccazione delle ciliegie intere all'aperto
- Decorticatura a secco
- Selezione dei chicchi



Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale â?? Selettivo

Score:

89

Fermentazione:

Naturale

Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

Umidit  (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Areopress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)