



Guatemala Arabica Finca El Platanillo RFA / WCP

Descrizione

Guatemala Arabica Finca Plantanillo

Origine: Guatemala

Regione: san Marcos / San Rafael Pie de la Cuesta

processo: Lavato

Altitudine: 1300/1500 m slm

sacchi: Juta in grain pro

Peso dei sacchi: 69 Kg

Certificazione: RFA /WCP

Variet  : Bourbon, Catuai, Caturra, Icatu

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Plantanillo

Crop: New crop

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: Floreale

Note sensoriali: Miele d  acacia, Cacao



Immersa tra le montagne vulcaniche del Guatemala occidentale, Finca El Platanillo è una delle realtà più riconosciute della produzione specialty centroamericana. Fondata nel 1977 dalla famiglia Coto, la farm unisce qualità, sostenibilità e forte legame con la comunità locale, coinvolgendo da generazioni le famiglie del territorio nella raccolta e selezione del caffè.

Grazie ai terreni vulcanici fertili, all'ombra naturale e al microclima unico della regione, le drupe maturano lentamente sviluppando chicchi densi, aromaticamente complessi e dalla grande pulizia in tazza. La raccolta manuale selettiva e l'attenzione in ogni fase della lavorazione permettono di preservare al massimo l'identità del terroir guatemalteco.

Finca El Platanillo è oggi considerata un punto di riferimento per qualità, tracciabilità e sostenibilità nel mondo del caffè specialty.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Spolpatura
- Fermentazione aerobica
- Lavaggio
- Selezione in base alla densità
- Essiccazione all'aperto

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale • Selettivo

Score:

84

Fermentazione:



Aerobica

Water activity:

0.53

Screen size:

16/17

Colore:

Verde brillante

Umidità (ISO 6673):

11.2 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.