Kenia AA

Origen África

Varietal	**Ruiru**	Altitud	**1.700 - 2.200**
Proceso	**Lavado**		

Nota de cata

En taza resulta altamente complejo.
Con cuerpo y acidez media es un café con base de cacao y notas a frutos secos y canela.
Es dulce y presenta una equilibrada acidez cítrica.
PUNTUACIÓN SCAA: 84,00
INTENSIDAD: 7



Origen

Al tratarse de un país atravesado por el Ecuador, registra una escasa variación de temperaturas a lo largo del año. Sin embargo, de unas regiones a otras se encuentran distintas temperaturas medias y precipitaciones debido principalmente a los vientos y diferencias de altitud. Los cafetos se cultivan sobre suelos volcánicos, ricos en nutrientes y sus inmejorables cualidades organolépticas por su elevada acidez, delicado aroma y buen cuerpo, han permitido a los mejores granos keniatas entrar a formar parte del distinguido grupo de cafés gourmet.

Kenia es, después de Etiopía, el segundo productor africano de Arábica y el decimoséptimo a escala mundial.

La mayor región cafetera se encuentra en los altiplanos del Monte Kenia y al noroeste de Nairobi, donde los granos son clasificados según su tamaño, forma y densidad. En total existen siete categorías, entre ellas la AA con granos que superan los 7 milímetros. Representa entre el 10% y el 15% de la producción total del país y de ellos depende, en buena parte, la fluctuación de los precios en el mercado, siendo especialmente popular por su acidez penetrante, excelente sabor y fragancia.

El Kenia AA es uno de los cafés africanos más reconocidos.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales