Fancy Matinilla

Origen Costa Rica

Varietal	**Caturra, Catuaí**	Altitud	**1.000 - 1.400**
Proceso	**Lavado**		

Nota de cata

Notas claras de cacao, azúcar de caña y caramelo. Muy dulce e intenso con notas lácticas, muy sabroso en boca con residual largo. Acidez media equilibrada y cuerpo cremoso.



Origen

Café producido en la región del Valle Central, donde se inició el cultivo de café en el país.

Influenciadas por la vertiente del Pacífico, estas tierras tienen el privilegio de producir café con gran éxito. Aunque la región cafetalera de Valle central se extiende desde los 900 a los 1600 metros, más del 80% de los cafetales se ubican entre los 1000 y 1400 m.

La altitud y los factores climáticos afectan al tamaño y dureza del grano e influyen en la calidad de la taza, especialmente en la acidez, sin obviar otros parámetros que podemos destacar y que aparecen claramente en las notas de cata.

Los suelos tienen un ligero grado de acidez tropical producto de su enriquecimiento por cenizas volcánicas. Por todo ello podemos decir que son unos suelos altamente fértiles para el desarrollo de la planta del café.

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