# Etiopia Yecki Orgánico

Origen África del Este

| | | | |
|---|---|---|---|
| Varietal | **Autóctono Etíope** | Altitud | **1.500 - 1.850** |
| Proceso | **Lavado** | Certificaciones | **Orgánico** |

## Nota de cata

Aromas a flor dulce y azúcar de caña. Fino y delicado de intensidad media con notas a cereales y mandarina.
En boca es muy sabroso, destacando notas a té, una acidez equilibrada y buen dulzor.



## Origen

Yecki es un café que se cultiva en la región de Bench Maji al suroeste de Etiopía. Es una zona muy bella donde el café está debajo de un denso bosque de arboles muy grandes y antiguos. Es una zona rica en agua y miel, donde existen tribus únicas con costumbres también únicas.
Como se ha dicho es un tipo de cultivo Forest o Semiforest, a lo que llamamos café de bosque.
Este café no es plantado por el humano sino que crece de forma silvestre y no se manipula ni selecciona y cuya reproducción es a través de animales que se alimentan de bayas o de los granos que hay en el suelo. Por eso es orgánico 100% aunque no tenga ningún tipo de sello ni certificación.
En algún caso los agricultores rozan las malas hierbas para facilitar la recolección de los granos o seleccionan los arboles a fin de que la luz solar sea la adecuada para las plantas de café.
Es un café de altura y sombra, creciendo de forma lenta y estable.
El café de Etiopía tiene la particularidad de que se mantiene intacto y protegido genéricamente ya que no ha sido manipulado, a diferencia de otros países.
Hasta ahora no se producía de forma muy sofisticada y no se conocía demasiado, pero esta empezando a mostrar su gran potencial. Tiene un grano de gran tamaño, similar a los de Geisha y esto se debe a que al igual que Yecki, pertenecen a Bench Maji.

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