Indonesia Java Grado 1

Origen Indonesia

Varietal	**Catimor**	Altitud	**1.400 metros**
Proceso	**Lavado**		

Nota de cata

Dulce, con notas de flor y especiado; más concretamente cardamomo. Delicado, maderas positivas, correcto en boca, limpio, rústico, acidez media y cuerpo notable.

Origen

El café procedente de Indonesia a menudo es desconocido y hay que dejar a un lado la referencia de sabor de otros países para apreciar verdaderamente los típicos, profundos, rústicos y con frecuencia dulces sabores de este exótico origen. El país cuenta con una biodiversidad fascinante y múltiples microclimas. Aquellos que prueben este origen descubrirán lo interesante y agradable al paladar que llega a ser.

La producción de café arábica de Java se centra en la meseta de Ijen, en el extremo oriental de Java. Aquí se cultiva principalmente en las grandes haciendas que fueron construidas por los holandeses en el siglo XVIII.

Java tiene, entre otras plantas, la variedad Typica. Las cerezas maduras se transportan rápidamente a sus fábricas después de la cosecha. La pulpa se fermenta utilizando el proceso lavado, con un control de calidad riguroso. El resultado es un café con cuerpo, con una acidez delicada y de poca complejidad.

Este café, en concreto, se cultiva en las tierras altas del subdistrito Pangalengan, Bandung Regency. La zona se beneficia de suelos volcánicos fértiles y precipitaciones favorables.

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