Etiopía Dawo Tobbi

Origen África

Varietal	**Buna: Noannoo, Kubur, Mixoo**	Altitud	**1.800 metros**
Proceso	**Semi-lavado**		

Nota de cata

Aromas a cardamomo y canela, sabor con notas a especias. Acidez media y cuerpo redondo.



Origen

Dawo Tobbi se sitúa al sur de la frontera de los distritos de Anfilloo y de Gidaamii, al oeste de Etiopía.

Los cafetales de la plantación de Yassin Ahmed y de Samsom Kana crecen bajo árboles silvestres del bosque de Lale. Gracias a su entorno, las cerezas de café son protegidas del sol y crecen a la sombra, permitiendo una maduración lenta y desarrollando lo que luego serán precursores de aromas a la taza.

Los cafetales están situados a una altura de 1.800 metros, bordeando las montañas. Éstos crecen favorablemente gracias a la riqueza nutritiva del sub-suelo volcánico.

Las cerezas son cosechadas únicamente a mano y en estado óptimo de maduración. Posteriormente, son procesadas por la vía semi-lavado en el corazón del pueblo de Gamachew Kana, gracias a las instalaciones construidas en 1960 por un antiguo exportador italiano.

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