Colombia Finca La Lucía

Origen Sudamérica

Varietal	**Colombia**	Cooperativa	**Santa Bárbara**
Proceso	**Lavado**	Altitud	**1.650 metros**

Nota de cata

Flor, cacao, especiado, ligera fruta roja, notas balsámicas. Acidez brillante muy bien integrada. Buen cuerpo con final seco pero suave en boca.

Origen

Esta finca pertenece a una empresa familiar dedicada a la producción y exportación de café. Está situada al noroeste del país, en la zona de Antioquia, en la finca de Santa Bárbara, donde existe una combinación de suelos volcánicos y mucha altura.

La gran altitud de cultivo provoca que el café tarde más en madurar, produciendo granos más densos y complejos. Esta altura se ve reforzada por un microclima específico creado por el valle del río Cauca. El calor del valle protege al café de las frías noches andinas, lo que permite cultivar café en altitudes más altas.

Es un café con trazabilidad y de alta calidad debido al control en la producción, no pudiendo obviar que desde Santa Bárbara State Coffee existe un control completo desde la planta de café hasta el puerto. Prueba de ello es que, en el proceso de recolección de la cereza, priman a sus trabajadores por cosechar aquellas cerezas que se encuentren en un proceso óptimo de maduración, lo que representa un incremento de entre un 2% y un 10% de su salario, repercutiendo en la calidad de los granos y en la calidad de la taza final.

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