Brasil Mogiana

Origen Sudamérica

Varietal	**Mezcla de Arábicas**	Cooperativa	**COCAPEC**
Proceso	**Natural**	Altitud	**800-1.200 metros**

Nota de cata

Cacaos, ligeras notas a regaliz y almendra. Afrutado y herbal. Acidez equilibrada, regusto largo, fino, dulce y terso en boca.



Origen

Hay tres principales áreas de cultivo de café en Brasil: Mogiana, Sul Minas y Cerrado. Estas áreas cuentan con luz solar y lluvia moderada.

Las temperaturas se mantienen estables durante todo el año, alrededor de 20ºC, ideal para el cultivo, donde la variedad Arábica representa alrededor del 70% de la cosecha total. La Alta Mogiana es una de las regiones productoras de café más tradicionales de Brasil, conocida mundialmente por ofrecer un producto de calidad excepcional. Su bebida se caracteriza por tener un cuerpo y acidez equilibrados, excelente dulzura natural y fragancia de caramelo.

El suelo fértil de Mogiana, en el límite entre el estado de Sao Paulo y Minas Gerais, convirtió rápidamente a esta región en uno de los epicentros de la producción de café, del mayor país cafetero del mundo.

Su nombre proviene de la Compañía Mogiana Líneas Férreas, que se fundó en 1882 para transportar el café desde las fincas hasta el Océano Atlántico. Los trenes y el café llegaron a ser compañeros inseparables en el desarrollo comercial y comunitario. En la actualidad sigue siendo el hogar de muchas de las "Fazendas" más antiguas de Brasil.

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