Guinea Sigri A +

Origen Papua Nueva Guinea

Varietal	**Typica, Catimor**	Altitud	**1.600 - 2.000**
Proceso	**Lavado**	Certificaciones	**Orgánico**

Nota de cata

Fragancia floral y achocolatada con notas a madera de cedro y un toque de pimienta.
Cuerpo medio, acidez málica brillante y algo punzante.



Origen

La superficie cultivada de café en el conjunto de las islas e islotes de Papúa Nueva Guinea alcanza las 120.000 hectáreas. El 85% de estas tierras, en su mayoría de origen volcánico, están subdivididas en pequeñas haciendas indígenas que representan el 70% de la producción.

Los mejores granos se cultivan en las tierras altas, llamadas Highlands. Las áreas este y oeste de esta zona coinciden con las de máxima producción cafetera del país. El 94% del café cultivado es arábica y el 6% robusta.

El café de este país es en general muy balanceado en aroma, sabor, acidez y cuerpo. Las tierras donde se cultiva, ricas en cenizas volcánicas y minerales, hacen que los granos sean jugosos, complejos y con penetrantes notas herbales. Los esfuerzos de las entidades cafeteras autóctonas encaminados a incrementar la calidad de su café, están favoreciendo la entrada progresiva de granos de Papúa Nueva Guinea al mercado europeo y norteamericano a través de segmentos como el orgánico o el de especialidad.

La mayor parte del café es producido por agricultores a pequeña escala que utilizan métodos de producción tradicionales, como por ejemplo el cultivo intercalado con otros productos en el bosque virgen. Raramente utilizan productos agroquímicos, facilitando el paso a la agricultura orgánica sin requerir grandes cambios en las prácticas agrícolas.

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