

Fazenda São Silvestre

Brasilien



Fazenda São Silvestre drivs av bröderna Ismael och Eduardo Andrade sedan 1991. Gården ligger i Cerrado Minerio i norra Minas Gerais. Gården står på mineralrik vulkanisk jord och man odlar främst Gul Icatú, Gul Bourbon och Tipica. Efter skörd processas kaffet med Pulped Natural-metoden varefter bären torkas på patios i solen. Kaffet är fylligt och sött med toner av nougat och sesam.

Arabicatyp: Gul Icatú, Gul Bourbon och Tipica

Växthöjd: 1250 möh

Skörd: maj

Prosessmetod: Pulped Natural

Smakprofil: Fylligt, låg syra, toner av sesam och söt nougat, krämig munkänsla

Bryggtips: Passar alla bryggmetoder

da Matteo

Torrefazione