Ecuador Vilcabamba

Origen Sudamérica

Varietal	**Bourbon, Typica, y Pacas**	Altitud	**1.700 metros**
Proceso	**Lavado**		

Nota de cata

Este café es una delicia para los sentidos. El conocedor queda impresionado por las notas frescas y ligeramente afrutadas, que poco a poco dan paso a un sabor suave y largo final, pero intenso.

La acidez finamente estructurada de este café lo hace muy animado en el paladar.



Origen

Vilcabamba es un sitio privilegiado en el mundo por tener un clima ideal durante todo el año. Su temperatura oscila entre los 18 y 22 grados, facilitando la producción de toda clase de frutas y hortalizas, además de gozar de una abundante y variada vegetación. Su agradable clima le ha hecho merecedor de nombres como Valle Sagrado, Valle de la Longevidad, Paraíso Perdido, etc. Esto le ha convertido en las últimas décadas en el destino definitivo de ciudadanos de múltiples nacionalidades.

Cuenta con suelos fértiles, con buen contenido de calcio y magnesio. Los cafetos crecen desde una altitud de 1.550 metros hasta 1.780 metros sobre el nivel del mar. En esta zona también podemos encontrar maracuyá, naranja, níspero, pumarosa y fayque, pudiendo esto contribuir al sabor del café.

Este café pertenece a un solo beneficio húmedo, situado a 1 Km. de la ciudad de Vilcabamba. Por varios años se lleva comercializando la cereza madura, haciendo el acopio diario, recogiéndola de finca en finca en los sectores aledaños, tales como Yamburara, Quinara y San Pedro, además de otros sitios alrededor de Vilcabamba.

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