



# Kenya Kimeriri

Origen África

Varietal  
Proceso

Ruiru  
Lavado

Cooperativa  
Altitud

Ngirambu  
1.900

## Nota de cata

Aromas a caramelo, vainilla, canela, frutos silvestres y flores. En boca es chispeante como los buenos cafés de Kenya. Su sabor es intenso a bayas y chocolate negro. Tiene una acidez cítrica y fosfórica.

## Origen

La Sociedad Cooperativa de Agricultores Ngirambu se encuentra en el condado de Kirinyaga, a lo largo de las laderas de las cumbres nevadas del Monte Kenya. La montaña más alta en Kenya y la segunda más alta de África, esta zona goza de rico suelo volcánico que se formó gracias a las erupciones del volcán, ahora inactivo. Este suelo es rico en nutrientes y es excelente para el cultivo del café.

Esta sociedad consta de unos 2.500 miembros. Ellos entregan el café cereza a uno de sus dos beneficios húmedos. Estos beneficios se asientan a lo largo de las orillas de dos ríos, cuyas cristalinas aguas claras y frescas se originan a partir de los bosques de las laderas del Monte Kenia. El río Kiri y Kegwa son también los lugares de donde cada beneficio húmedo recibe su nombre.

El beneficio húmedo Kiri está tiene unos 1.300 agricultores, de los cuales 847 son hombres y 453 mujeres. Hay dos estaciones principales, la primera de septiembre a enero y la segunda de mayo a agosto. Además de cultivar café, los agricultores de la zona también están involucrados en la producción de diferentes cultivos, lácteos y horticultura. La sociedad cooperativa es administrada por un consejo de administración, cuyos miembros son agricultores de dicha sociedad. La Sociedad cuenta con un fondo de previsión cuyo propósito es establecer un régimen de jubilación de sus trabajadores, y también dirige un fondo para atender a los gastos de escolaridad para los hijos de sus miembros.

**CÓMPRALO AQUÍ** <https://cafeab.com/cafes-especiales>

