Etiopía Yirgacheffe Natural

Origen África

Varietal	**Heirloom (autóctona)**	Altitud	**2.000-2.500**
Proceso	**Natural**		

Nota de cata

Fruta roja como cereza y mora, vinoso, uva pasa, chocolate, intenso, licoroso, sabroso, de cuerpo alto, acidez fina, muy dulce y excelente en cuanto a su complejidad.

Origen

Un café que no dejará indiferente a nadie.
De la región de Yirgacheffe, en el sur de Etiopía y ubicada a su vez dentro de la región de Sidamo. Hermano del Yirgacheffe lavado, ya que son el mismo café, pero con un proceso diferente, es el claro ejemplo de las diferencias que aportan los distintos procesos.
Es sin lugar a duda uno de los mejores cafés del mundo y para nosotros un café que enamora por sus notas de fruta roja y uva pasa, y no podemos dejar de hablar de su intensidad y su comportamiento en boca, dulce y cremoso. Un café que cuando lo tomas te transporta a su lugar de origen, que te habla de Etiopía.
La intensidad de su sabor se debe a que la planta logró transmitir a sus granos todo el potencial de su variedad, tierra, clima, región, país y un largo etcétera. Es un excelente ejemplo de cómo debe ser realizado el proceso de secado para que el sabor de la fruta permanezca intacto en la taza, nos referimos al sistema de secado sobre camas africanas.

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