



Brasil Peaberry Carmo de Minas

Origen Sudamérica

Varietal
Proceso

Bourbon
Natural

Cooperativa
Altitud

CARMO COFEES
1.100 - 1.350 metros

Nota de cata

Sabor afrutado que recuerda a plátano maduro con notas a mantequilla, caramelo y nueces. Tiene un cuerpo ligero para ser de proceso natural aportándole un dulzor limpio excelente.

Origen

Carmo de Minas es un municipio brasileño del estado de Minas Gerais. Se destaca por su café de gran calidad, reconocido como uno de los mejores de Brasil.

La denominación PB (Peaberry) o Caracolillo, es un tipo de grano redondo que se encuentra en el extremo de las ramas de la planta. Esta ubicación hace que reciba más sol y lluvia pero también menos nutrientes, forzando a un crecimiento más lento del fruto y dando como resultado un grano más denso y de mayor riqueza organoléptica que es muy valorado por los más exigentes. La necesidad de separarlo y su rica peculiaridad lo hacen un café más apreciado y costoso.

La leyenda cuenta que antiguamente se prefería este café porque al tostarse en sartenes el grano redondo rodaba, resultando un tueste más fácil de hacer y más homogéneo.

