India Monsooned Malabar

Origen Asia

Proceso	**Natural**
Altitud	**1.000-1.400 metros**

Nota de cata

Dulce, notas de cacahuete, pimienta, aceites, pan tostado, notas delicadas de tabaco, madera seca, ligeros toques de aves asadas. Al romper aparecen claramente las notas a frutos secos, rústico en boca y de discreta acidez. Se trata de un perfil de sabor exótico con notas especiadas y terrosas, donde también aparecen las notas ahumadas y a tabaco de pipa.

Los India Monsooned tiene un pase libre más allá de los censores del café debido a su tradición cultural, es un respeto a la historia y al hecho de que es un café con sabor único.



Origen

Los orígenes de este café se remontan a los tiempos del Raj británico, cuando los granos se transportaban por vía marítima desde la India a Europa en naves de madera. Cuenta la leyenda que, durante la travesía de unos seis meses alrededor del Cabo de Buena Esperanza, la humedad y los vientos propiciaban grandes cambios en el color, tamaño, textura y apariencia de los granos, influyendo en el sabor de la taza.

Con el transporte moderno, ya no era tan largo el viaje y, además, se protegían mejor a los granos de la intemperie y de la humedad. Esto provocó que los europeos se dieran cuenta de que el café que llegaba a sus puertos carecía de la profundidad y carácter que tenía en el pasado.

Por esa razón, los cafés Monsooned se almacenan hasta que llega la temporada del Monzón. Cuando esto ocurre, se exponen a sus vientos húmedos, adquiriendo así su característicos color amarillo pálido y su sabor rancio, pero suavizado y al mismo tiempo agresivo.

Este lote, 100% arábica, se obtiene de diferentes fincas en la zona de Chickmagalur, en el estado de Karnataka, al sur de la India. Se procesa de forma natural y luego se extiende en el suelo, donde se rastrilla y se voltea para que pueda absorber la humedad de los vientos. El proceso monzónico dura entre 12 y 16 meses, hasta que los granos toman un color dorado pálido. El resultado es una combinación única con sabores potentes.

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