



Indonesia Sumatra Mandheling

Origen Indonesia

Proceso
Altitud

Semi-lavado
1.300-1.500 metros

Nota de cata

Sumatra es un origen complicado para paladares acostumbrados a otros orígenes. Es por esto que, a veces, su puntuación en cata no es elevada. Es un café famoso por su perfil de taza donde aparecen sabores rústicos peculiares de baja acidez y cuerpo alto. Gran parte de su sabor proviene del procesado, de ahí las notas especiadas y herbales.

Es el propio consumidor el que debe descubrir si éste es el café adecuado para el día a día, para una ocasión especial o simplemente algo ocasional y exótico.

Punzante y muy aromático, caramelo, notas vegetales, especiado, cardamomo, herbal, buen cuerpo, acidez baja, regusto seco y sabor rústico.

Origen

Cuando hablamos de Indonesia, debemos concretar algo más, ya que cada isla tiene su particularidad debido al suelo, clima y altitud. En general, la totalidad del café producido en el país se vende bajo el sello genérico de Sumatra, a excepción del Mandheling y el Ankola, dos de los más famosos cafés del mundo. Ambos crecen en la zona centro-oeste del país, cerca del puerto de Padang.

El Mandheling está muy bien considerado en el mundo del café, por ser un café rico, de intenso sabor y perfumado. De hecho, es muy habitual utilizar granos de este origen para conseguir mezclas especiales. También se han utilizado cafetos de esta región para conseguir nuevas variedades mediante el cruce con otras plantas. Es el caso del Mundo Novo, resultado del cruce de un Bourbon con un Sumatra.

Su nombre se debe a un malentendido de los japoneses, que denominaron a este café Mandheling, nombre con el que se conoce un grupo étnico que habitaba en el norte de Sumatra, en vez de Mandailing, que era la región donde realmente se producía el café.