



Brasil Fazenda Fortaleza

Origen Sudamérica

Varietal
Proceso

Icatu rojo
Natural

Finca
Altitud

Fazenda Fortaleza
1.000 metros

Nota de cata

Aromas a cítrico y flores, con notas a chocolate. Acidez málica media, que recuerda a la manzana verde. Cuerpo intenso y notas dulces a chocolate, frutos rojos y cítricos. Postgusto largo y achocolatado.

Origen

La Hacienda Fortaleza está situada en el distrito de Divinolândia, en la región Mogiana, Estado de São Paulo, Brasil.

La familia de productores de esta finca, al ver el estado de deterioro en que estaba ésta, comenzó a plantar árboles nativos de una gran diversidad de variedades. Estos árboles protegen e incrementan la vegetación natural alrededor de los manantiales, corrigiendo y obstaculizando futuras erosiones de la tierra, y creando corredores verdes para la fauna. De hecho, la población de aves empezó a incrementarse.

Empezaron a recoger café en el 2002 y, gracias a los consejos de los ingenieros agrónomos, mejoraron las técnicas de cultivos, tratamientos de la tierra y cuidado de los árboles, siempre con el objetivo de primar la calidad ante la cantidad.

Con el tiempo han mejorado el procesado, la preparación, la cata, y la selección de microlotes.



CÓMPRALO AQUÍ

<https://cafeab.com/cafes-especiales>