Brasil Cerrado

Origen Sudamérica

Varietal	**Caturra y Mundo Novo**	Cooperativa	**Expocaccer**
Proceso	**Semi-lavado**	Altitud	**1.180 metros**

Nota de cata

En taza es un café limpio, de ligera acidez, con toques frutados, bastante dulce y muy armonioso en su balance. Es un café delicioso gracias a la riqueza en matices sensoriales. En la degustación se distinguen tonos a frutos secos tipo avellana.

Estas características de acidez, dulzor, balance... de los cafés de Cerrado coinciden bastante con el gusto del paladar del consumidor de café español y, en general, del consumidor mediterráneo. Esta circunstancia es la que explica por qué la mayoría de blends utilizados en toda la zona del sur de Europa contienen básicamente cafés brasileños.

Mayoritariamente, el procesamiento del grano en esta área se realiza por vía seca (café no lavado), aunque la tendencia apunta hacia sistemas que permitan obtener cafés semi-lavados o descascados, como la muestra que puede degustar. La razón no es otra que la calidad. Y es que el sistema de semi-lavado permite a los caficultores obtener un café más limpio y de una calidad superior.

Origen

Brasil es el principal productor de café del mundo, siendo la Región de Cerrado Mineiro el de mayor volumen. Las características climáticas uniformes de la zona, que comprende 55 municipios localizados entre el Alto Paranaíba, Triângulo Mineiro y Noroeste de Minas, permiten la producción de cafés de máxima calidad. La altura de los terrenos oscila entre los 800 y 1.300 metros y la definición perfecta de las estaciones, con un invierno húmedo y caluroso y un verano templado y seco, es perfecta para el cultivo de cafés finos.

Hoy en día, el modelo de producción en Cerrado es considerado uno de los campos de más alta tecnología en el mundo gracias a la productividad de sus cultivos y el uso responsable de los productos de bajo impacto ambiental y de origen natural. En cuanto al modelo social, la región de Cerrado fue pionera en el modelo del contrato social entre los trabajadores, convirtiéndose en una referencia que ha llegado a implantarse como obligatoria en Brasil.

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