



Jamaica Blue Mountain

Origen Centroamérica

Varietal
Proceso

Typica
Lavado

Altitud

2.000

Nota de cata

Este reconocido origen se caracteriza por ser un café suave y de acidez media. Su cuerpo no es muy acusado pero es famoso por su delicado retrogusto y ligero sabor a madera. El aroma del Jamaica Blue Mountain es inconfundible.

Origen

Existen dos regiones claramente delimitadas: la región fuera del Blue Mountain, ubicada al centro de la isla, y la región del Blue Mountain (Montañas Azules), al este de la isla. En dicha región, los vientos alisios, a causa de los suelos calientes, se transforman en densas nieblas conocidas como "mist", que envuelven a las plantaciones. Su efecto retarda el crecimiento de las cerezas, originando su sabor concentrado característico. El mejor Blue Mountain crece en los niveles más altos de las zonas orientales de St. Thomas, Portland y St. Andrew, en un radio de 24 kilómetros alrededor del Blue Mountain Peak. La buena calidad de este café se debe a los mejores métodos de cultivo y beneficiado, y a una recolección en el momento exacto de maduración. Los cafetos crecen bajo sombra y la cosecha es 100% manual. Son secados al sol en unos inmensos patios cementados, uno para cada clase de café. La siguiente operación es la selección de granos por tamaño. El punto final es el envasado. Jamaica es el único origen del mundo que exporta en barriles de madera de 70, 30 y 15 Kg., confeccionados en cada beneficio con maderas blancas para evitar transmitir al café olores y sabores extraños. Este café se caracteriza por su delicado y perfecto balance en cuanto acidez y cuerpo se refiere, y por su intenso aroma. No precisa mezclarse con ningún otro para resaltar una característica. Jamaica Blue Mountain es una denominación regulada y controlada por el Jamaica Coffee Industry Board, que otorga el sello de calidad.



CÓMPRALO AQUÍ

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