Nicaragua SHG

Origen Centroamérica

Varietal	**Caturra**	Altitud	**1.200 - 1.500**
Proceso	**Lavado**		

Nota de cata

Matices suaves de aroma y sabor, con un toque dulce y frutal. Posee una fragancia, acidez y cuerpo moderados para crear una taza fresca y bien balanceada. Final seco y con notas de cacao.

PUNTUACIÓN SCAA: 85,25
INTENSIDAD: 7,5

Origen

El café en Nicaragua cuenta con los factores básicos para obtener un gran producto ya que se encuentra en tierras fértiles con alturas adecuadas, cultivos en sombra, abundante mano de obra para las labores agrícolas y suficientes precipitaciones para el crecimiento del cafeto.
En Nicaragua hay tres zonas principales donde se cultiva el café: La Región Norte Central que produce alrededor del 80% del total y posee unas condiciones agro-ecológicas excepcionales para la producción del café. Incluye los departamentos de Matagalpa, Jinotega y Boaco. La calidad es básicamente Strictly High Grown (SHG) o tipo de grano estrictamente de altura, con una taza perfectamente balanceada.
La Región Noreste, que es responsable de un 15% de la producción y comprende los departamentos de Madriz, Nueva Segovia y Estelí y la Región Sur con algo menos del 5% de la producción, incluyendo en sus zonas de cultivo los departamentos de Carazo, Granada, Masaya, Managua y Rivas. La producción en esta región es muy tradicional ya que está en manos de productores pequeños, aunque se diferencia del resto del país en que las técnicas de procesamiento son mucho más integras y centralizadas.
La calidad del café de Nicaragua esta regida por la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense del Café Verde, cuyo objetivo es establecer las especificaciones, características y métodos de análisis para la comercialización de café.

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