



Etiopia Bebeka

Origen África

Varietal
Proceso

Típica
Lavado

Cooperativa
Altitud

Moplaco
1.500

Nota de cata

Notas a especias dulces en aroma, como el cardamomo y la canela. En boca es especiado, dulce y achocolatado. Su acidez es media y brillante, su cuerpo medio y residual largo, elegante y muy agradable.

Origen

Si hay claras diferencias que se detectan a nivel interno en cada región de Etiopía, son todavía más evidentes a nivel de toda su geografía, donde los cafés no sólo difieren en cuanto a la variedad, aspecto y sabor, sino que las diferencias entre zonas productoras son tan grandes que la sensación es de estar visitando países diferentes.

El oeste representa alrededor del 46% de la producción total de los cafés de Etiopía. Se incluyen regiones como Djimmah, Kaffa, Illubabor, Wellega y otros. A excepción de algunas zonas, el oeste suele conocerse por producir café secado al sol y normalmente de calidades inferiores. Sin embargo, actualmente se producen en esta región algunos cafés lavados excelentes. El potencial en la calidad es enorme y algunos de estos granos tienen grandes atributos que no se encuentran en otros lugares.

Es un café de los llamadas "lowlands" o zonas bajas del suroeste de Etiopía; de Mizan Teferi. Proviene de una de las plantaciones más antiguas y grandes de Etiopía.

Es un origen tan especial porque no tiene el sabor característico de los cafés lavados del país, siendo aún más dulce y suave.

