Perú Yakumama Orgánico - Gallito de las Rocas +86

Origen Perú

Varietal	**Bourbon, Typica, Caturra, Pach**	Altitud	**1.700**
Cooperativa	**Gallito de las Rocas**	Certificaciones	**Orgánico**

Nota de cata

Aromas a nuez, chocolate con leche y cereza.
Acidez delicada y fresca con un cuerpo medio.
Muy balanceado.
Puntuación SCAA: 86,81

Origen

El café Yakumama procede de la zona de Cajamarca, que tiene alrededor de 73.000 hectáreas bajo producción de café; un 17% del total de la producción de Perú.
Se reconoce por tener suelos volcánicos y el rendimiento más alto por hectárea en el país, además de producir uno de los cafés más finos.
El termino "Cajamarca Selecto" se refiere a los mejores pergaminos comprados por la cooperativa directamente a los productores, ubicados estratégicamente a altitudes estrictamente elevadas. Estas localidades incluyen: Churuyacu, San Ignacio, la Coipa, Chirinos, Palo Blanco y Puerto Huaquillo. Son zonas con excelentes condiciones naturales para el cultivo de alta calidad y la prioridad de selección son las variedades, variaciones de temperatura y mejores prácticas en la granja y beneficiado.

El período de recolección manual es de agosto a octubre y la exportación va de septiembre a diciembre.

Para conseguir el distintivo de "Grado 1" debe tener un perfil muy determinado y unos granos de tamaño considerable (al menos el 60% criba 16). Su aspecto debe ser verde azulado y muy uniforme.

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