



# Etiopía Yirgacheffe Lavado

Origen África

Varietal **Heirloom (autóctona)** Altitud **1.800-2.200 metros**  
 Proceso **Lavado**

## Nota de cata

Flor blanca (jazmín), cítricos, dulce, delicado, notas lácticas, té verde, vainilla. Buen cuerpo, suave con acidez media-alta.

## Origen

En Etiopía existen grandes diferencias climáticas entre las regiones cafeteras. El paisaje agreste y árido del noreste donde crece el café de Harrar, se transforma en exuberante verdor en la región sureña de Yirgacheffe, dentro de la región de Sidamo, donde el café crece bajo la sombra de los bosques a grandes alturas. La abundante cantidad de agua permite desarrollar el proceso húmedo. Son cafés lavados y posteriormente secados en camas africanas.

Se caracterizan por ser cafés limpios, florales, de acidez alta y delicada, dada por su procesamiento y su producción en dicha altura. Es considerado uno de los cafés de mejor calidad del mundo. En taza destacan las notas a jazmín y cítricos, de fina acidez y cuerpo equilibrado. Su sabor es delicado y su perfil de taza limpio.

Esta muestra fue seleccionada por catadores etíopes como uno de los cafés de mayor puntuación de la región por sus intensas notas frescas y florales tras un análisis de un gran volumen de muestras de máxima calidad.

