

Микро-милл Costa Rica Las Lajas 2018

Perla Negra и Black Honey ORGANIC

**SWEET
BEANS**

МИКРО ОБЖАРКА

Семья Чакон Солано выращивает кофе на ферме Лас-Лажас уже более 80 лет, на протяжении трех поколений. Нынешнее поколение, во главе с Оскаром и Франсиской Чаконом, стали практиковать органический подход около 30 лет назад и в 2000 году стал одним из немногих ферм в Коста-Рике официально сертифицированных, как ORGANIC. Семья стремится не только вести экологически и социально ответственное хозяйство, но и производить кофе высочайшего качества.

Лас-Лажас расположен в 1300-1500 м в предгорьях вулкана Поас, в главном кофе-регионе Сабанилья-де-Алахуэла Центральной долины Коста-Рики. Это богатый, плодородный район характеризуется обильными и регулярными осадками около 3000 мм в течение 150 дней в году.

Ферма производит только 100% Арабику, главным образом высажены деревья caturra и catuai, которые растут в естественной среде. Ферма также имеет небольшие участки с Villa Sarchi, Red Bourbon, Kenya и Obata, которые по большей части продают, как микро-лоты. На ферме используют только органические удобрения(компосты), и производственный процесс полностью свободен от химикатов и агро-токсинов.

Сбор урожая начинается в декабре и продолжается до февраля. Вишни собирают хорошо обученные пикеры, для того чтобы полностью зрелые ягоды хорошего качества были собраны.

PERLA NEGRA

Этот кофе был обработан методом Perla Negra (натуральный), который был выращен на ферме Las Lajas. Станция также обрабатывает кофе, который растёт во всей округе. В 2009 году Оскар и Франциска победили на аукционе Cup of Excellence!

Интересный факт

Заниматься натуральной обработкой на станции стали случайно. В феврале 2008 года в регионе произошло землетрясение, и на протяжении нескольких недель, во время сбора урожая, ферма оставалась без воды и электричества. Для того чтобы спасти большую часть урожая, семья решила, что их единственная возможность сохранить урожай - продолжать собирать и обрабатывать ягоды способом, который не нуждается в электричестве. Так родились самые первые лоты натуральной обработки кофе в Коста-Рике!

Только самые спелые и самые совершенные ягоды допускаются к методу обработки "Perla Negra". После доставки на станцию, ягоды замачивают в чистой воде для удаления мусора или грязи. Затем их немедленно доставляют на приподнятые столы во внутреннем дворе, где они медленно высушиваются в течение 15-22 дней.

Максимум 10% ягод из общего годового объёма производства обрабатывается, как Perla Negra. Это связано со сложностью этого процесса и высокими трудозатратами.

Полное название зерна: Costa Rica Las Lajas Perla Negra Natural by Oscar Chacon

Регион: Sabanilla de Alajuela

Обработка: Perla Negra, Сухая

Разновидность: Катурра

Станция: Las Lajas

SCA: 88

Описание вкуса: Джем из черной смородины, шоколад, папайя, супер сочный, яркая кислотность.

BLACK HONEY

Этот процесс является основной специализацией станции Las Lajas . Они настолько его довели до совершенства, что такой кофе редко появляется в стоке трейдеров. Главная задача, создавать каждый лот лоты постоянно высокого качества с неповторимым вкусовым профайлом. Нам очень повезло купить 5 мешков этой ферментации, которая сделана строго по профайлам Оскара Чакон.

Это самый долгий процесс из всех хани на этой станции. Кофе сушат на столах и переворачивают только раз в сутки. В этом процессе важно количество мякоти, которую оставляют для обработки. Ее должно быть достаточно, чтобы кофе впитал максимальное количество сахара и ферментация протекала по плану.

Полное название зерна: Costa Rica Las Lajas Black Honey by Oscar Chacon

Регион: Sabanilla de Alajuela

Обработка: Black Honey

Разновидность: Катурра

Станция: Las Lajas

SCA: 87,5

Описание вкуса: Киви, манго, фруктовый компот со сливочным телом.



LIMITED BLACK EDITION



LIMITED WHITE EDITION