

Красная Катурра

Урожай кофе в Боливии длится с апреля (ниже 1000 метров над уровнем моря) до октября (до 2000 мнум.). В 2006 году страна экспортировала 85 000 мешков зеленого кофе. После этого, болезнь «кофейная ржавчина»(roja) сильно ударила по региону, и в 2017 году производство упало до 20 000. Увеличение производства коки также привело к сокращению производства кофе. Действительно, как только производство коки стало легальным в некоторых районах Боливии, многие фермеры переключили производство кофе на производство коки, которое является более прибыльным (5 урожая в год с большой прибылью).

Каранави, известен как столица кофе, расположен в густом лесу региона Юнгас. Именно здесь находится знаменитая Дорога Смерти, которая пролегает через Анды: от засушливого Альтиплано до пышно-зеленого леса джунглей Амазонки. Этот уникальный регион имеет две климатические зоны с наиболее плодородной почвой, где в настоящее время производится большая часть кофе в Боливии. Весь кофе должен путешествовать по этой страшной и непредсказуемой дороге для обработки и экспорта из Ла-Паса.

Finca El Arcangel - это ферма площадью 10 гектаров, принадлежащая семье Родригес, находится в общине Болинда, недалеко от города Каранави. Ферма в основном засеяна катуррой, а также бурбоном и типикой, находится на высоте 1650 метров. El Arcangel, основали(восстановили заброшенную ферму) в 2015 году, она представляет собой совершенно новое хозяйство, и то что мы купили для вас, является одними из первых урожаев, которые они произвели. Ферма окружена лесом, а некоторые виды местных деревьев отлично подходят для создания тени для кофейных деревьев. Красную и желтую катурру выращивают отдельно от других сортов, чтобы экспериментировать со вкусом именно этого сорта и не смешивать с остальными разновидностями.

Поскольку на ферме нет своей станции, ягоды доставляют на станцию Buena Vista в Каранави, где они обрабатываются и сушатся. Климат в Каранави очень влажный, с сезоном дождей, поэтому станция начала использовать механическую сушку. Она представляет собой специальные боксы с терморегуляцией, в которых для сушки кофе в течение нескольких дней используется теплый воздух. Этот метод обработки очень щадящий и позволяет станции проводить контролируемые ферментации, например отключение ночью, чтобы кофе мог отдохнуть, как при естественной сушке на солнце. Температура в механических сушилках никогда не превышает 40 градусов по Цельсию, а МС(влажность) и Т(температура) постоянно контролируются МС / Т измерителями.

Весь кофе предварительно сушат на приподнятых столах в течение 3 дней, что позволяет выровнять содержание влаги и контролировать ферментацию в случае с натуральной(сухой) обработкой. Когда зерна достигли 12% МС, после нескольких часов отдыха, весь кофе упаковывают в пакеты Ecotact и Jute(полиэтиленовые пакеты и мешки) и отправляют на станцию в Ла-Пасе. Лоты находятся там в парчменте(пергаменте) перед началом процесса экспорта.

После обработки, каппингов и как только содержание влаги составит около 11%, кофе помещается в пакеты Ecotact и джутовые мешки для экспорта через порт Арика в Чили.



Описание вкуса:

аромат: каштан, цветочный | **сладость:** инжир, нуга | **тело:** сироп, шокладный мусс

SCA: 86,75