

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.

Ферма Kusillo располагается на 4 гектарах, полностью засаженных красной и желтой катуррой, тень создает система насаждений из бананов и местных пород дерева. Из Эль-Кусильо открывается один из самых впечатляющих видов на пышный зеленый лес Юнгас. «Кусильо» означает «обезьяна» на языке аймара, является символом дьявола и появляется во многих фольклорных танцах боливийского нагорья. В настоящее время, боливийцы склонны отождествлять этот символ с клоуном, придавая Кусильо более приятный образ.

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 представляют 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. При естественной сушке под солнцем, кофе переворачивают несколько раз утром и днем. При механической, кофе перемешивается каждый час. 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: косточковые фрукты | **сладость:** персик, нектарин | **кислотность:** слива, лайм | **тело:** сиропное, карамельное

SCA: 86