

**SWEET
BEANS**

МИКРО ОБЖАРКА

Гондурас José Eduardo López 72h Macerated Natural

Хосе Эдуардо Лопес является производителем кофе, который также является партнером Empresa Aruco. Его дом и ферма расположены в муниципалитете Сан-Педро-Копан в одном из лучших регионов в Гондурасе для выращивания кофе. На протяжении всей своей жизни у Хосе Эдуардо было очень много неудач, но он всегда двигался вперед и стремился к лучшей жизни. Сегодня он очень рад, что является частью специального кофейного проекта - Empresa Aruco.

Как говорит Хосе: «Это очень хорошая возможность, узнать лично людей, которые любят мой кофе.» Как и в прошлые годы, он хочет продолжать работать над улучшением качества кофе и будет дальше предлагать его своим международным покупателям.

Нам посчастливилось купить всего один произведенный Хосе мешок с его авторской ферментацией – 72 часовая натуральная мацерация, разновидности Обата. Таким образом, мы с вами единственные в мире люди, кто будет пить этот кофе. Процесс обработки заключается в том, что вымытый, очищенный от грязи и флоатеров кофе, помещают в бочки без доступа воздуха на 72 часа, потом кофе сушится традиционным натуральным(сухим) методом на столах.

Разновидность «Обата» достаточно новая. Смесь Гибрида Тимора 832/2 и Виллы Сарчи C1FC 971/10. Выбор родословной сделан Институтом Агрономии (IAC) штата Сан-Паулу в Кампинасе, Бразилия. Выпущен в Бразилии в 2000 году и доставлен в Коста-Рику для коммерческого обращения в 2014 году Институтом кофе Коста-Рики (ICAFFE).

Это самый кислотный кофе за нашу практику, мы даже придумали ему название в виде напитка (фильтр кофе) «Sour Candy Coffee».

Описание вкуса:

аромат: жвачка, цветочный | **сладость:** нектарин, странные ягоды

кислотность: неземная, яркая **тело:** среднее, сочное

SCA: 88+

