

avo



RADIOGRAFIA COLOMBIA NATURAL

GENETICA: Caturra

PROCESO Natural

FINCA: Pequeños productores

REGION: Ciudad Bolívarl suroeste antioqueño.

ALTURA: 1.900 msnm.

SOBRE LA VARIEDAD

Caturra: Es una mutación natural de la variedad Bourbon. Planta baja y compacta, entrenudos cortos, alta densidad de ramas, permite mayor densidad de siembra.

Proviene del cruce entre:

Mundo Novo: conocida por alta productividad y vigor.

Caturra: mutación compacta de Bourbon, de porte bajo.

La idea era combinar:

El tamaño compacto de Caturra,

Con el rendimiento elevado de Mundo Novo.

El nombre "*Catuai*" viene del idioma guaraní y suele traducirse como algo cercano a "*muy bueno*" o "*excelente*"



SOBRE EL CAFÉ



Un clásico Colombia Natural, complejo y limpio. Notas a fruto rojo, chocolate, muy dulce y de bajo amargor. Es normal que no pase desapercibido

EN ESPRESSO

Destaca un dulzor y acidez altos, se siente cómodo en la dilución del ratio largo, con leche sabe a cheesecake de frutos rojos.

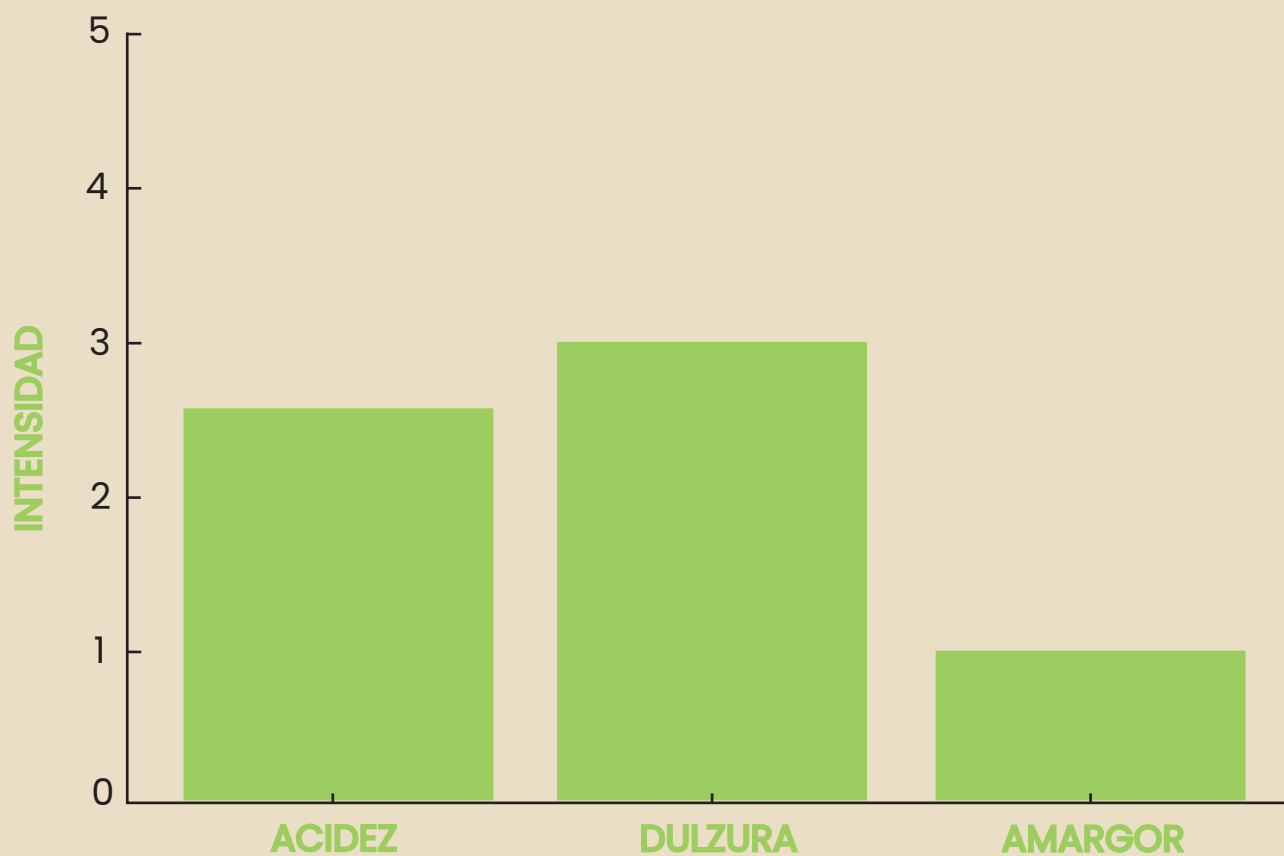
Calibración estándar: 17.5g seco, 45 rendimiento, 22 segundos.

EN FILTRADO

Una temperatura baja (86°) y ratios largos parecen favorecer la dulzura natural proveniente de un proceso post cosecha cuidado.



PERFIL SENSORIAL – COLOMBIA NATURAL



Sarmiento 1476, CABA.
www.avocoffeeroasters.com.ar
avocoffeeroasters@gmail.com
+54 9 11 5639 7153