

Café La Mesenia



Origen:	Nicaragua
Variedad:	Caturra
Proceso:	Lavado
Puntos:	84,5



Guayacán

Hemos sentido estar ante el café que lo tiene todo. Al molerlo la fragancia es explosiva. Cuando lo elaboramos la cremosidad y el cuerpo son increíbles. No nos resulta habitual encontrar en los cafés de esta región las notas a cardamomo y té negro que presenta La Mesenia. La Finca La Mesenia está situada en el Departamento nicaragüense de Nueva Segovia. En su extensión de 210 hectáreas, se diversifican los cultivos para dar estabilidad a la economía familiar, y contribuir a la regeneración de los suelos. Recolectado selectivamente a mano, despulpado y fermentado en seco durante 24h. Luego el café es secado al sol durante 22 días.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com