

Café Matahari



Origen: Indonesia

Variedad: Gayol & Ateng

Proceso: Gilling Basah

Puntos: +85,75



Guayacán

La textura terrosa que, en boca, deja sentir Matahari, es una singularidad en los cafés de esta región del norte de Sumatra. De gusto dulce y cuerpo medio. Matahari muestra un nuevo esquema de expresión sensorial del café. Su mayor disfrute lo encuentro al degustarlo sin leche, bien en cafetera italiana o espresso. Matahari procede de las aldeas productoras de café próximas al lago Takengon, en el norte de Sumatra. En Matahari, cada cereza de café fue recogida a mano en el punto adecuado de maduración. El mismo día de recolección, la cereza se despulpó y se puso a fermentar en seco durante 12 horas. Después se lavaron los granos y pusieron a secar al sol. Cuando los granos de café alcanzaron el 25% de humedad, fueron trillados y puestos a secar al sol, hasta alcanzar el 12% de humedad.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com