

Café Tinoco



Origen: Nicaragua

Variedad: Maragogipe

Proceso: Lavado

Puntos: +85,50



Guayacán

Este maragogipe nicaragüense acaricia los sentidos como si de seda se tratara. Desprende una fragancia de esencias enzimáticas que generan serenidad. En boca; redondo, fino y elegante. Recomiendo para elaboraciones sin leche, en cafetera italiana, espresso o filtro. El café Tinoco ha sido cultivado sobre terreno volcánico, tierras extremadamente fértiles con una gran cantidad de nutrientes, en el departamento de Madriz, al norte de Nicaragua. Los cafetales se encuentran bajo la sombra de árboles productivos como el cacao, banano, laurel que sirven además para mejorar la diversidad del entorno por ser habitat para una gran variedad de aves.



Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

Me gusta el café



cafesguayacan.com