

# Café UACA



**Origen:** Costa Rica

**Variedad:** Caturra

**Proceso:** Anaeróbico honey

**Puntos:** +86



Guayacán

Uaca posee un dulzor en la fragancia que es potenciado en boca, donde se presenta con una untuosidad que recuerda a la de los finos mantecados. Deja un retrogusto refrescante. Un café ameno, que encuentro adecuado para tomarlo a diario. Lo sugiero para elaborarlo, con o sin leche, en cafetera italiana y espresso. El café Uaca es un yellow honey. Fértiles suelos, diversidad de fauna y clima tropical caracterizan este área. El fruto del café se ha recolectado manualmente ya maduro en el árbol. Se ha despulpado y sometido a una fermentación en ausencia de oxígeno (fermentación anaeróbica). Los granos se han extendido, para su secado al sol, en camas africanas durante un período de veinte días, removiendo cada hora los granos para conseguir un proceso uniforme.



# Guayacán

Tostadores y proveedores de café desde 2014

*Me gusta el café*



[cafesguayacan.com](http://cafesguayacan.com)