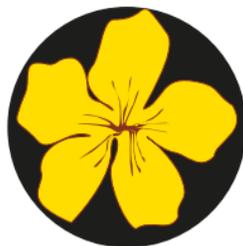


CAFÉ TIUX



ORIGEN:	GUATEMALA
VARIEDAD:	CATUAI
PROCESO:	LAVADO
PUNTOS:	+86.50

Difícil no quedar atrapado por la considerable fragancia de Tiux. Destaco su estructura que en boca se manifiesta por un gusto profundo y cuerpo alto. Alegra a quienes buscan en el café el cacao como descriptivo sensorial clave. Idóneo para espresso o cafetera italiana. Desarrolla un excelente comportamiento al combinarlo con leche. Su cultivo se ha desarrollado bajo la sombra de guamos y carboneros que protegen a los cafetales del contacto directo de los rayos del sol y sirven de reguladores naturales de la temperatura. El terruño posee unas características que favorecen el desarrollo de un grano de café que en taza expresa dulzura y acidez delicada. La recolección del grano es selectiva y a mano, llevándose a cabo el proceso postcosecha en la misma finca.



GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



cafesguayacan.com