

Café Tiux



Origen: Guatemala

Variedad: Catuai

Proceso: Lavado

Puntos: +86,50



Guayacán

Difícil no quedar atrapado por la considerable fragancia de Tiux que pone de relieve la elegancia de los cafés que se han ido conformando pausadamente en el árbol. Destaco su estructura que en boca se manifiesta por un gusto profundo y cuerpo alto. Tiux va a alegrar a quienes buscan en el café, el cacao como descriptivo sensorial clave, puesto que se presenta de manera potente. Idóneo para elaboraciones en 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 singulares 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

Me gusta el café



cafesguayacan.com