

CAFÉ COYAIMA



ORIGEN:	COLOMBIA
VARIEDAD:	BORBÓN ROSADO
PROCESO:	LAVADO
PUNTOS:	90.00

Un café que encuentro adecuado para saborear como fórmula para aliviar los calores del estío. Intensidad alta en nariz.

En boca siento una caricia gracias a su textura sedosa y su jugosidad causa un efecto refrescante.

Coyaima me sugiere notas a chirimoya, mango. Base azúcar de caña con un fondo cítrico persistente que me recuerda a la del limoncillo. Tonos a regalíz.

Me ha encantado en espresso y filtro. Lo prefiero solo, aunque no me ha disgustado con una lágrima de leche.



GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



cafesguayacan.com