



*Andrea Onelli*  
COFFEE SIGNATURE 2026

“Este Geisha es pura elegancia,  
floral, frutal y meloso. Una taza jugosa,  
de acidez sutil y expresión total  
Un sorbo, y lo comprendes.”

#### VARIEDAD

# GEISHA

#### PERFIL DE TAZA:

DURAZNO, FRUTAS AMARILLAS Y FLORES BLANCAS.  
CUERPO SEDOSO Y ACIDEZ LIGERA, JUGOSA.

ACIDEZ	Medio-Bajo	ELEGANTE
CUERPO	Medio-Bajo	DELICADO
TOSTIÓN	Clara	PARA FILTRADOS VIBRANTES

#### PROCESO:

## LAVADO

SCA:  
91



ORIGEN: ORTEGA - TOLIMA - (COL)

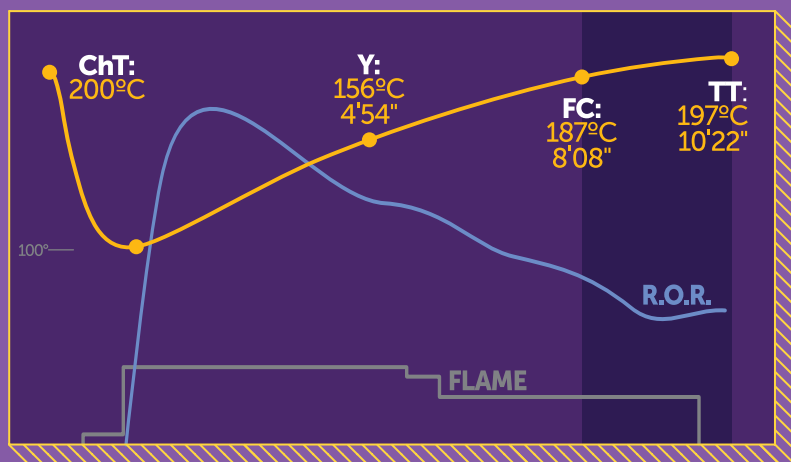
ALTITUD: 2.150 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

PRODUCTOR DE CALIDAD: FERNANDO BOCANEGRA

PROTOCOLO DE PROCESAMIENTO: FERNANDO BOCANEGRA

FERMENTACIÓN: 36H | SECADO: 22 DÍAS • SOLAR • CAMAS AFRICANAS

HUMEDAD EN VERDE: 10,5% | DENSIDAD EN VERDE: 838g/L



DATOS DE TOSTIÓN | TIEMPO TOTAL: 10'37" | AGTRON: 75

DESARROLLO: 2'17" MIN • +9,6°C • 21,5% DTR

TAMAÑOS DISPONIBLES | 125GR. | 340GR. | 1.000GR. | 3.000GR.



CRA. 22 # 71A - 44.  
BOGOTÁ (COLOMBIA).

**onelli**  
ROASTERY LAB

CEL: (+57) 302 836 9843  
WWW.ONELLILAB.COM