



“Pensado como un Clásico - pero refinado:
Un café sutil, limpio y jugoso,
donde el **terroir colombiano** se expresa
en una melodía de **frutos secos y cítricos.**”

VARIEDAD

COLOMBIA

PERFIL DE TAZA:

NOTAS INTENSAS DE CARAMELO Y CHOCOLATE, CON UN CUERPO CREMOSO MEDIO-BAJO

ACIDEZ		Medio-Alto	VIVA
CUERPO	Medio-bajo		ALMIBARADO
TOSTION	Claro		PARA FILTRADOS DULCES AMERICANOS SUAVES O ESPRESOS LARGOS

PROCESO:

LAVADO

SCA:
84



ORIGEN: SUAITA - SANTANDER - (COL)

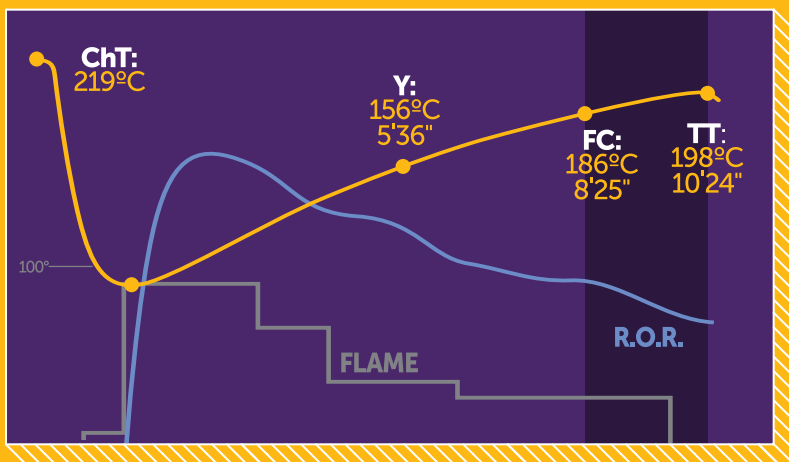
ALTITUD: 1.640 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

PRODUCTOR DE CALIDAD: LUIS ENRIQUE PUERTO

PROTOCOLO DE PROCESAMIENTO: LUIS ENRIQUE PUERTO

FERMENTACIÓN: 24H | SECADO: 8 DÍAS • AL SOL - CAMA AFRICANA

HUMEDAD EN VERDE: 11,3% | DENSIDAD EN VERDE: 793g/L



DATOS DE TOSTIÓN | TIEMPO TOTAL: 10'16" | AGTRON: 79

DESARROLLO: 1'53" MIN • +11,2 °C • 18,3% DTR

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



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



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