

CAPIM BRANCO

·Brasil·

Notas de cata: equilibrado, limpio, con sabores a cereza y chocolate con leche

Cupping notes: well balanced, clean, bright-centered-cherry, creamy milk chocolates

País · Country	Brasil
Región · Region	Cerrado Minas Gerais
Alt. Cultivo · Growing alt.	1.100 m.
Variiedad · Variety	Catuaí Amarillo
Proceso · Process	Natural

La finca Capim Branco ha pertenecido a la familia Andrade desde 1901. Se encuentra en Cerrado Mineiro en el norte del estado de Minas Gerais, en la frontera con el estado de Bahía.

Con una altura de entre 1.100 a 1.250 metros, proporciona las condiciones ideales para la producción de café debido al equilibrio perfecto entre estaciones húmedas y secas. Además, los suelos en la finca Capim Branco son volcánicas y gran parte de la finca está plantada con la variedad Catuaí Amarillo, que se desarrolla en este entorno.

La familia Andrade produce cuidadosamente la floración y la maduración uniforme, creando excelentes condiciones para procesar el café utilizando el método natural.

The Andrade family is running the Capim Branco farm since 1901, located in the high, green Cerrado Mineiro area, in the northern Minas Gerais state, close to the border with Bahia State.

This region ranges from 1,100m to 1,250 m altitude, providing the ideal conditions for coffee production due to the perfect balance between the wet and dry seasons. Furthermore, the soils at the Capim Branco farm are volcanic. Most of the farm is planted with the Yellow Catuaí coffee variety, which thrives in this environment.

The Andrade family is very careful with their methods of cultivation, and the plants blossom and mature uniformly, creating excellent conditions for processing the coffee using the natural method.

ELABORACIÓN RECOMENDADA RECOMMENDED BREWING METHOD



CANADA COFFEE
ALICANTE

EST. 2012
ARTESANOS DEL CAFÉ
D·ORIGEN
COFFEE ROASTERS