



L'Arbre à Café

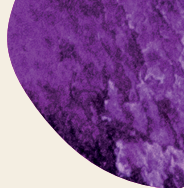


Mariposa Isabelina

PÉROU

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa

GRAND CRU



Mariposa Isabelina

Lorsque Mariposa devient ultra fruitée.

La finca Mariposa, notre ferme, c'est plus de 12 variétés de café, 10 fermentations par an, et autant de cafés. Isabellina, du nom d'un papillon local, est la variation fruitée de notre terroir magique. Assemblage de plusieurs variétés, comme le Parainema et le Catigua, avec une once de Java et de Geisha, Isabellina est une composition des parcelles, à la façon d'un maître de chai, mû par l'ambition de créer LE café fruité et soyeux de la maison.

RECETTE ESPRESSO

IN : 18 g
OUT : 42 g
25 secondes
9 bar
92°C

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g – 94°C – 3min
Préinfusion : 45g – 30s
30s – 2min30s : verser jusqu'à 200g
2min30s – 3min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Biodynamique

PROFIL DE DÉGUSTATION

Doux / Fruité

PUISSANCE

●●●●○ Fort

RICHESSA AROMATIQUE

●●●●○

FERMENTATION

Double process
et Anaerobic Slow Dry

NOTES

Cassis, citrus, chocolat blanc

VARIÉTÉ

Arabica / Parainema, Obata,
Catigua, Geisha, Java

SÉCHAGE

En guardiola

