



L'Arbre à Café

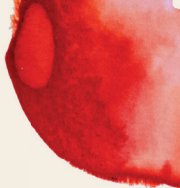


Geisha d'Elida Torre

PANAMA

Famille Lamastus, Finca Elida

EXCEPTION



Geisha d'Elida Torre

L'un des plus beaux Geisha

La famille Lamastus, père et fils, s'est hissée au firmament du café en remportant à maintes reprises le Best of Panama et en obtenant la meilleure note jamais donnée à un café, 98/100. L'Arbre à Café connaît les Lamastus depuis plus de dix ans, et apprécie particulièrement leur approche écologique et ultra-innovante. La ferme Elida constitue le fleuron des fermes de la famille : elle est la plus haute et la plus arborée de Boquete. Torre, la parcelle la plus ancienne est la parcelle dont sont issus les lots les plus appréciés des champions.

MÉTHODE V60

Café : 15g et Eau : 250g - 94°C - 3 min

Préinfusion : 45g - 30s

30s - 2 min 30s : verser jusqu'à 200g

2 min 30s - 3 min : verser jusqu'à 250g

AGRICULTURE

Conventionnelle la plus respectueuse de la biodiversité et des sols

PROFIL DE DÉGUSTATION

Acidulé / Fruité

PUISSANCE

●●●○○ Équilibré

RICHESSÉ AROMATIQUE

●●●●●

FERMENTATION

Lavée

NOTES

Floral, pêche, abricot, mandarine

VARIÉTÉ

Arabica / Geisha

SÉCHAGE

Sur lit et en plein air. Wilford a conçu une aire de séchage naturellement ventilée et loin de toute humidité dans les basses terres du volcan Barú.

