



Castillo Red Love

CARLE19K



Puntaje 87+



Perfil de taza

Fragancia y aroma: Floral, aromático, frutos rojos, afrutado

Sabor y retrogusto: Panela, ciruelas rojas, floral, frutos rojos, jugoso, acidez media, cuerpo sedoso, dulce y de taza consistente



Proceso Post-cosecha y fermentación

Rigurosa selección manual de cerezas maduras, doble fermentación en cereza y en mucilago.



Secado

Una vez el café haya sido fermentado, se procede a secar por condensación durante 60 horas, monitoreando constantemente la temperatura del grano para preservar el correcto estado del embrión, la humedad final será de 10.5 %



Embalaje

Caja con 2 unidades con empaque al vacío de 12 kg c/u
Saco de 35 Kg con bolsa grainpro
Saco de 70 Kg con bolsa grainpro

comercial@fincabetel.com.co

(57) 300 610 56 75

(57) 318 595 59 71

