



BRASIL

Sweet Espresso

Desde las fértiles tierras de Brasil, cuna de algunos de los cafés más reconocidos del mundo, llega Sweet Espresso, una experiencia sensorial que combina tradición y calidad. Este café, de la variedad Catuai, refleja el alma del terroir brasileño con un perfil único que encanta a los amantes del buen espresso.

DATOS CARACTERISTICOS

Finca/Productor: **Alta Magiana**

Tipo: **ARABICA 100%**

Variedad: **CATUAI**

Proceso: **NATURAL**

Cosecha: **2024**

Altura: **870-920msnm**

Perfil de tueste: **Medio Oscuro**

Fermentado: **NO**

Infusionado: **NO**

Horas en proceso: **0**

Puntaje: **84**

Más detalles



Aroma: 8 Cuerpo: 8
Acidez: 7,75 Balance: 8
Dulzor: 9 Retrogusto: 7,7

Sobre el proceso en finca

En las onduladas tierras de Minas Gerais, Brasil, se encuentra el corazón de uno de los mayores productores de café del mundo. Estas colinas no solo albergan suelos ricos en nutrientes, sino también una comunidad de caficultores cuya pasión por la tierra trasciende generaciones. En esta región, donde la arcilla roja y el clima tropical se unen en perfecta armonía, nace nuestro Sweet Espresso.

El proceso natural, realizado con respeto por la tierra, permite que los azúcares del fruto impregnen el grano con notas dulces y complejas. Este café no solo es un tributo al entorno que lo vio nacer, sino también a la dedicación de quienes lo cultivan, conectando cada taza con el alma de Brasil.

Datos de Tueste - Procesos de 800gr

Temperatura de entrada	190°
Temperatura 1er crack	186°
Temperatura 2do crack	0°
Temperatura de salida	205°
Tiempo de inicio a primer crack	9min
Tiempo de primer crack a segundo	0min
Tiempo total de proceso	11min
Observaciones en cata	Mantequilla, Toffee, Licoroso, Pistacho, Chocolate con Leche

Sugerencia de maridaje

Para disfrutar plenamente de este café, acompáñalo con: Cheesecake de dulce de leche o trufas de chocolate amargo, Un pan brioche untado con crema de pistacho. Croissants de mantequilla o frutos secos tostados como almendras y avellanas.

Pensando en el mundo, distribuido para ti

Cada taza cuenta: el café es más que sabor; es suelos, manos y decisiones que impactan nuestro planeta. En Ecoblend, creemos que un cambio comienza con una taza consciente. Únete a nuestro viaje hacia un café que respeta el origen y al mundo que lo rodea.

contacto@tostaduriaecoblend.com

+56 9 4495 3040

[@tostaduria.ecoblend](https://www.instagram.com/tostaduria.ecoblend)

www.tostaduriaecoblend.com