

BURUNDI RUGABANO

Puntuación SCAA:
85,25

Tipo: Natural

Variedad: Bourbon

Acidez: Baja

Nota de cata: Café con fragancia enzimática floral y base de chocolate, con notas de miel y de fruta. Completo, delicado, dulce, con cuerpo ligero y baja acidez.

Origen: En Burundi unas 700.000 familias viven del cultivo de café. Las fincas con pequeñas, inferiores a una hectárea y se estima una medio de árboles por caficultor de entre 50 y 250 unidades.

Proceso: Lavado, lo que realza su acidez brillante y sus sabores definidos.

