



GLI

SPECIALI

DIEMME

C

**COLOMBIA
HACIENDA
LA PRADERA**



COLOMBIA

Hacienda La Pradera

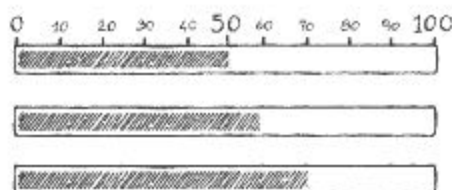
Aratoca, Santander

Aroma di miele, nocciole e arancia, con un gusto dolce e fruttato.
Aroma of honey, nuts and orange with a sweet and juicy flavor.

PROFILO DI TOSTATURA ROASTING PROFILE
medio/chiaro *medium/light*



PROFILO DI TAZZA CUP PROFILE



corpo *body*

acidità *acidity*

dolcezza *sweetness*

NOTE SENSORIALI
SENSORIAL NOTES

mandorle e cioccolato
almonds and chocolate

COLOMBIA 'LA PRADERA' La proprietà della Pradera originariamente apparteneva a José Rosario Daza, poi passata a suo figlio Hector Daza, che attualmente gestisce la fattoria con suo figlio Oscar Daza. Tutti i 350.000 alberi sono una combinazione di varietà castillo, colombia e caturra. Alcuni lotti sono coltivati con varietà Tabi, Typica, Geisha e Bourbon, certificati biologici. La Pradera si trova ad Aratoca, Santander, ad un'altitudine di 1700 metri nelle immediate vicinanze del canyon di Chicamocha, con bassissima umidità, buona esposizione solare e venti caldi. Il raccolto inizia a ottobre e dura fino a febbraio. Il team di controllo-qualità Lohas Beans lavora a stretto contatto con Oscar per migliorare l'elaborazione post raccolta per migliorare il profilo di tazza e aumentare i suoi punteggi.

COLOMBIA 'LA PRADERA' La Pradera Estate originally belonged to José Rosario Daza, then passed on to his son Hector Daza, who currently manages the farm with his son Oscar Daza. All of the 350,000 trees are a combination of castillo, colombia and caturra varieties. Some lots are planted with Tabi, Typica, Geisha and Bourbon varieties, organic certified. La Pradera is located in Aratoca, Santander, at an altitude of 1700 meters in close proximity to the Chicamocha canyon, with very low humidity, good sunlight exposure and warm winds. The crop begins in october and runs through february. Our Lohas Beans quality team is working closely with Oscar to improve his post harvest processing to enhance his cup profile and increase his cupping scores.

