GLI
SPECIALI
DIEMME
H
HONDURAS
FINCA
SANTA TERESA

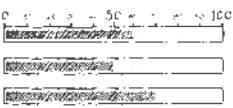
HONDURAS
Finca Santa Teresa

Specialty Coffee: 85 pt

Un aroma delicato e fruttato, con note di caramello, cioccolato, mandorle e mela rossa.
Soft and fruity aroma with hints of caramel, chocolate, almonds and red apple.

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

PROFILO DI TAZZA
CUP PROFILE



NOTE SENSORIALI
SENSORIAL NOTES

frutti rossi, caramello scuro
red fruits, dark-brown caramel

HONDURAS 'FINCA SANTA TERESA' Don Lucio è il proprietario dell'azienda agricola di Santa Teresa, situata nella Comunità omonima, comune di Dolores, Dipartimento di Intibucá, ad un'altitudine di 1400 m s.l.m.. È il1998 quando Don Lucio inizia a coltivare piante di caffè. Nel 1994, decide di recarsi a Dolores per spolpare le drupe e riportare a casa i chicchi, dove li lascia fermentare direttamente nei sacchi fino al giorno successivo. Decide poi di lasciar riposare i chicchi in vasche, per venderli ancora umidi. Nel 2013, il Bon Café Project gli offre nuove possibilità e motivazioni per migliorare la qualità del suo caffè: da questo momento, il suo caffè è stato considerato come "Specialty Coffee", ricevendo premi nel corso degli ultimi 3 anni.

HONDURAS 'FINCA SANTA TERESA' Don Lucio is the owner of Santa Teresa's farm located in the Community of the same name, municipality of Dolores, Department of Intibucá, at an altitude of 1400 m a.s.l. It's in 1998 that Don Lucio started sowing coffee plants. In 1994, he decided to go to Dolores to pulp the beans and then bring them back home, where he left them fermenting directly in the bags until the following day. Then he used to clean the beans in trays to sell the beans still wet. In 2013, the Bon Café Project offers him new possibilities and motivation to improve the quality of his coffee. From this moment, his coffee has been considered as "Specialty Coffee" and received awards over the past 3 years.

ALTITUDINE ALTITUDE
1400 mt

SPECIE/VARIETÁ
SPECIES/VARIETY
Arabica - Catuai, Caturra

PROCESSO PROCESS
lavato *washed*

GLI
SPECIALI
DIEMME