GLI
SPECIALI
DIEMME
C
COLOMBIA
LA GUAMERA
- honey -

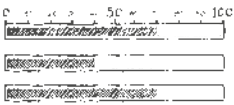
COLOMBIA
Finca La Guamera

Specialty Coffee: 85 pt

Note di sciroppo d'acero e frutta a nocciolo, con sentori di cioccolato fondente.
Maple and stone fruit notes, with hints of dark chocolate.

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

PROFILO DI TAZZA
CUP PROFILE



NOTE SENSORIALI
SENSORIAL NOTES

bacche rosse, cioccolato fondente
red berries, dark chocolate

COLOMBIA 'FINCA LA GUAMERA' I cinque fratelli Muñoz hanno ereditato Finca La Guamera dalla madre, che a sua volta l'ha ricevuta in dono dal padre. L'azienda agricola, una proprietà modesta sulle colline sopra la città di Chinchina, era caduta in disuso fino a circa 30 anni fa. Dopo l'esplosione del vulcano Nevado de Ruiz del 1985, nuovi agricoltori si trasferirono dalle terre adiacenti, proprio a La Guamera. La famiglia Muñoz continua oggi a coltivare e lavorare il caffè in strutture a pochi passi dalla casa di famiglia. La terra è ora ben coltivata, e le piante producono grosse drupe che si prestano a trattamenti naturali, *honey*, e *fully-washed*, come da tradizione colombiana.

COLOMBIA 'FINCA LA GUAMERA' The five Muñoz siblings inherited Finca La Guamera from their mother, whose father left it to her. The farm, a modest property in the hills above the city of Chinchina, fell into disuse until around 30 years ago. After the 1985 explosion of the volcano Nevado de Ruiz, new farmers moved to the land adjacent to La Guamera.
The Muñoz family continues to grow and process coffee on La Guamera, in facilities steps from the family home. The land has been well tended across generations and the trees produce plump cherries that lend themselves to natural, honey, and classic Colombian fully washed processing.

ALTITUDINE ALTITUDE
1500 mt

SPECIE/VARIETÁ
SPECIES/VARIETY
Arabica - Caturra, Castillo, Colombia

PROCESSO PROCESS
honey *honey*

GLI
SPECIALI
DIEMME