

Guatemala Huehuetenango Slow Food

[layerslider_vc id="1"]

Guatemala Huehuetenango presidio Slow Food





Specie: Arabica

Altitudine: 1500 – 1700m

Preparazione: Lavato

Zona di produzione: Huehuetenango

CARATTERISTICHE TAZZA

AROMA: Cioccolato al latte, miele e cannella

GUSTO: Frutta candita e mandorle

CORPO: Delicato

ACIDITÀ: Medio-alta. Complessa, prevalentemente citrica

RETROGUSTO: Persistente di cacao amaro

PUNTEGGIO SCA: 87

Guatemala

SPECIE BOTANICHE: Arabica

RACCOLTO: da Agosto/Settembre fino ad Aprile

ESPORTAZIONE: da Ottobre a Luglio/Agosto

SACCHI: 60kg

