

# Peru Uchunari

## Peru Uchunari



**SPECIE:** Arabica

**VARIETÀ:** Caturra, Bourbon, Gesha

**LAVORAZIONE:** Lavato, Raised beds

**AREA DI PRODUZIONE:** San Pedro, Puno

**ALTITUDINE:** 1.600-2.000 m

**PROFILO DI TAZZA:**

- **AROMA:** fruttato (uva, lampone)
- **GUSTO:** bilanciato: note di caramello e melassa
- **CORPO:** medio-leggero

- **ACIDITÀ:** citrica e tartarica
- **RETROGUSTO:** pulito e persistente con note di frutta candita

**SCORE: 84**

**NOTE:**

Nel cafetal di Raul Mamani risiedono dei piccoli mammiferi detti Coatì che si nutrono di ciliegie di caffè mature che poi “processano” nel loro intestino.

---

**SPECIE BOTANICHE:** Arabica

**RACCOLTO:** da aprile a ottobre

**ESPORTAZIONE:** da giugno a febbraio

**SACCHI:** da 69 kg in juta (tara 0,5 kg)