

CAFÉ SOMARA



| | |
|-----------|---------------|
| ORIGEN: | YEMEN |
| VARIEDAD: | TÍPICA ODAINI |
| PROCESO: | NATURAL |
| PUNTOS: | 96.75 |

En nariz es fresco, sugiere notas a uva blanca, frutos del bosque, bergamota. En boca la textura es sedosa, con notas a granada y cereza. Con un fondo persistente que recuerda a incienso.

Entiendo que para conocer este café, lo mejor es beberlo solo; elaborándolo en máquina espresso o filtro.

Aunque reconozco, que cuando lo he combinado con leche fresca de vaca o bebida vegetal de avena me ha resultado riquísimo.



GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



cafesguayacan.com