

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