

CAFÉ CONCORDIA



ORIGEN: COLOMBIA

VARIEDAD: BORBÓN ROSADO

PROCESO: NATURAL

PUNTOS: 91.25

La singularidad del café Concordia es causada, en parte, por el método de fermentación al que ha sido sometido: proceso natural.

Por lo que nos encontramos ante un perfil de taza poco habitual en los cafés de esta región.

De fragancia intensa y afrutada que recuerda a la papaya y al mango maduro.

En boca es licoroso y de textura oleosa, base a azúcar moreno con ligeros tonos a canela.



GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



cafesguayacan.com