



## COSTA RICA FINCA EL MIRADOR

100 % ARABICA

**Regione:** West Valley **Altitudine:** 1.300 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Caturra, Catuai **Lavorazione:** honey anaerobic **Gusto:** cannella, biscotto, mirtillo, cioccolato fondente, frutta secca, lampone



### Tostatura



### Preparazione



### Un must per gli intenditori

Dopo che Olman Alguilera Chaves è cresciuto e ha lavorato nella fattoria che suo padre aveva acquistato con tutti i suoi risparmi, gli è stato chiaro che voleva continuare l'eredità paterna. Alla Finca el Mirador, Olman coltiva principalmente le varietà Sarchimor, Caturra e Villa Sarchí. Gli alberi più vecchi hanno circa 45 anni e hanno una produttività costantemente elevata. Lavora a stretto contatto con il Mulino La Eva, dove porta le ciliegie per la successiva lavorazione. El Mirador è chiamato 'punto di osservazione' per la sua posizione privilegiata e la sua splendida vista. La città di Lourdes de Naranjo fa parte della Valle Occidentale, situata sotto alcuni dei vulcani centrali del Paese. Tradotto con [www.DeepL.com/Translator](http://www.DeepL.com/Translator) (versione gratuita)

**Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento**

Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 725 651 - [www.caroma.info](http://www.caroma.info)