



BRASILE / BRAZIL



FAZENDA TIJUCO

ANTONIO RIGNO DE OLIVEIRA FILHO

Fazenda Tijuco si trova nella regione della Chapada Diamantina, nella città di Piatã, Bahia. A 1268 m slm, è la città più alta del nord/nord-est brasiliano. È anche considerata la città più fredda, con temperature che vanno dai 2°C ai 17°C in inverno. Con l'incoraggiamento di suo padre, Antonio Rigno de Oliveira ha acquisito la proprietà 10 anni fa, quando ha iniziato a produrre caffè speciali. Proveniente da una famiglia di produttori di caffè ha iniziato presto a lavorare con passione nella coltivazione del caffè e ad investire nella qualità, sfruttando la posizione privilegiata della città di Piatã. La raccolta viene effettuata manualmente, utilizzando manodopera locale, in maggioranza donne. Le ciliegie di caffè ben mature vengono raccolte e trasportate con un trattore nel patio



Caratteristiche dell'organizzazione / Property Characteristics:

Fattoria / Farm: Fazenda Tijuco

Agricoltore / Farmer: Antonio Rigno de Oliveira Filho

Regione / Region: Chapada Diamantina

Altitudine / Altitude: 1268,00 m s.l.m. / m.a.s.l.

Caratteristiche del caffè / Coffee Characteristics:

Varietà / Variety: Catuai 144

Processo / Processing System: Metodo Naturale-Natural Method

Punteggio / Score: **91,41**

Descrizione / Top Jury Descriptions:

GUSTO/FLAVOR : Caramello, limone e lime, papaya, floreale, miele, mango, frutto della passione, pesca, ananas, lampone, dolce e zuccherino, albicocca, frutti di bosco / Caramel, lemon & lime, papaya, floral, honey, mango, passion fruit, peach, pineapple, raspberry, sweet & sugary, apricot, berry

per l'essiccazione. L'intero processo di essiccazione viene eseguito secondo le linee guida tecniche. Successivamente il caffè viene stoccato in modo da preservare al meglio la qualità ottenuta. Con l'esperienza acquisita e con l'aiuto di suo padre, il produttore ha vinto diversi premi nel corso degli anni, essendo un perenne finalista nella Cup of Excellence, e ottenendo il suo miglior risultato del terzo posto nel 2014.

Fazenda Tijuco is located in the Chapada Diamantina region, in the city of Piatã, Bahia. At 1268 masl, it is the highest city in the Brazilian North/Northeast. It is also considered

the coldest city, with temperatures that range from 2°C to 17°C in the winter. With the encouragement of his father, Antonio Rigno de Oliveira, the producer acquired the property 10 years ago when he started producing specialty coffee. Coming from a coffee-producing family he soon began to enjoy working with coffee cultivation and started investing in quality, taking advantage of the privileged location of the city of Piatã. The harvest is done manually, using local labor, the majority women. Well-ripened coffee cherries are picked and transported by tractor to the patio for drying. The entire drying process is done according to technical guidance. Then the coffee is warehoused in a manner to best preserve the quality obtained. With his acquired experience and with the help of his father, the producer has won several awards over the years, being a perennial finalist in the Cup of Excellence, and achieving his best result of third place in 2014.

ACIDITA' / ACIDITY: Acido citrico, acido malico, brillante, succoso, lime, frizzante, albicocca, frutti di bosco, agrumi, acidità complessa / Citric acid, malic acid, bright, juicy, lime, sparkling, apricot, berry, citrus, complex acidity

GENERALE / OVERALL: Equilibrato, frutti di bosco, cioccolato, complesso, consistente, elegante, retrogusto lungo e dolce, mango, lampone, rinfrescante, succo frizzante, fragola, tropicale / Balanced, berry, chocolate, complex, consistence, elegant, long and sweet aftertaste, mango, raspberry, refreshing, sparkling juice, strawberry, tropicals

