



COLOMBIA



COLOMBIA SPECIALTY "GESHA - BLACK HONEY"

SANTUARIO - CAMPO HERMOSO - QUINDIO

Campo Hermoso è una impresa di famiglia di Don Enrique Norena. Edwin Norena è il figlio più giovane con una grande aspirazione al caffè di qualità, che l'ha portato a sperimentare nuove tecniche di processatura per scoprire e sublimare nuovi flavours. Oggi Campo Hermoso ed il progetto Santuario Project Colombia lavorano per creare caffè con profili unici, con un nuovo centro nella regione di Armenia.

Black Honey Process:

Le ciliegie vengono raccolte oltre il livello di 24 brix. Raccolta selettiva a mano.

Le ciliegie vengono immerse in acqua per 1 ora. I "floaters" e le ciliegie imperfette vengono scartati. Fermentazione iniziale della ciliegia per 36 ore.

(Aerobico)

Il caffè viene depulpato lasciando il 55% di mucillagine.

Seconda fermentazione in pergamino per 42 ore. (Anaerobico)

Essiccazione al sole su letti africani per 18-20 giorni.

Il caffè in pergamino viene costantemente mescolato.

Caffè essiccato al 10,5%.

Stabilizzazione finale dell'umidità per 5 giorni.

Il caffè viene conservato in pergamino in sacchetti GP per 10 giorni.

Finalmente i lotti vengono raccolti e i campioni selezionati per le offerte.

Santuario Project
COLOMBIA



Campo Hermoso
QUINDIO
Gesha
Black Honey

Campo Hermoso is a Family heritage from Don Enrique Noreña. Edwin Noreña his youngest son inherited the passion for coffee growing. This passion led Edwin to experiment innovative techniques to process coffees and enhance the flavors. Today Campo Hermoso and Santuario Project Colombia joint forces to create the most unique coffees in Colombia. A new process center was built in Armenia to produce all the coffees coming out of Colombia.

Black Honey Process:

Cherries are harvested above 24 brix level.

Selective harvest hand-picking.

Cherries are soaked in water for 1 hour.

Floaters and imperfect cherries are discard.

Initial Cherry fermentation for 36 hours. (Aerobic)

Coffee is depulped leaving 55% of mucilage.

Second fermentation of parchment for 42 hours. (Anaerobic)

Sun drying on African beds for 18-20 days.

Coffee parchment is constantly moved.

Coffee dried to 10.5 %.

Final humidity stabilization for 5 days .

Then Coffee parchment is stored on GP bags for 10 days.

Finally lots are cupped and samples selected for offers.



Caratteristiche dell'organizzazione / Property Characteristics:

Agricoltore / Farmer: Edwin Noreña

Fattoria / Farm: Santuario Campo Hermoso Farm

Altitudine / Altitude: 1850 - 2000 m s.l.m. / m.a.s.l.

Caratteristiche del caffè / Coffee Characteristics:

Varietà / Variety: Gesha Varietal

Processo / Processing System: Black Honey

Punteggio / Score: 89-90

Descrizione / Descriptions:

CUPPING NOTES: Mango, Albicocca, Caramello, Floreale, Frutti Tropicali

/ Mango, Apricot, Caramel, Floral, Tropical Fruits.