

# GUATEMALA HUEHUETENANGO. MAM.



ГВАТЕМАЛА, ХУЭХУЭТЕНАНГО, МАМ, МЫТАЯ АРАБИКА

Страна: Гватемала

Качество: мытая арабика

Huehuetenango SHB EP MAM

Ферма/Станция обработки:  
Mam regional

Разновидность:  
Bourbon/Catuai/Caturra

Урожай: 2018-2019

Упаковка: грейн про

Комментарий: GPGT-723

Регион: Уэуэтенанго

Высота: 1500-2000 метров над  
уровнем моря

Урожай: Январь-Март

## MAM REGIONAL SELECTION

«Мам» — это смесь лотов из определенного микрорегиона. Кофе был собран у 60 небольших производителей в муниципалитетах Ла-Либертад и Сан-Педро-Некта в регионе Уэуэтенанго. В этом регионе кофе растет на высоте 1500 метров над уровнем моря и выше. Сбор урожая для этого лота продолжается с января по март. Поскольку большая часть региона покрыта толстым слоем облаков, то на кофе не попадают прямые солнечные лучи. Высота произрастания и низкие температуры позволяют ягодам созревать достаточно долго, что способствует формированию кислот нужного типа. Это отражается в чашке Мам. Она более «винная» и глубокая, чем у типичного кофе из Уэуэтенанго, который обычно более легкий и менее насыщенный. Производители Мам, как правило, владеют парой гектаров для выращивания кофе. Они осуществляют обработку самостоятельно. Пачмент сушат на солнце.

## HUEHUETENANGO

Уэуэтенанго граничит с Мексикой и связан с остальной Гватемалой посредством панамериканского шоссе. Кофе, производимый в Уэуэтенанго, отличается по вкусу от остального кофе из Гватемалы. Одна из основных причин отличия – известковые, а не вулканические почвы гор Кучумантес. Из-за известняка почва более кислая (рН 4,5). Арабика растет на почвах с разным уровнем рН, от более кислого 4 до нейтрального 7.



*Дескрипторы:*

*Сбалансированный кофе со вкусом тёмного винограда и винным послевкусием.*

Наши контакты:

ООО «Гринкоф»

121096 Москва,

Столовый переулок д.6

+7 (495) 724-8256

[www.greencof.ru](http://www.greencof.ru)