

GUATEMALA HUEHUETENANGO MAM



GREENCOF

ГВАТЕМАЛА, ХУЭХУЭТЕНАНГО, МАМ, АРАБИКА МЫТОЙ ОБРАБОТКИ

MAM REGIONAL SELECTION

Страна: Гватемала

Качество: Арабика мытой обработки

Huehuetenango SHB EP MAM

Ферма/Станция обработки:
Mam regional

Разновидность:
Bourbon/Catuai/Caturra

Урожай: 2020

Упаковка: Grain pro

Комментарий: GPGT-895

Регион: Уэуэтенанго

Высота: 1500-2000 метров
над уровнем моря

Сбор урожая: январь-март

«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:

*жареный миндаль, карамель, шоколад, ежевика,
вишня, яблоко, винное послевкусие.*

Наши контакты:

ООО «Гринкоф»
121096 Москва,
Столовый переулочок д.6
+7 (495) 724-8256
www.greencof.ru

