



## Brasil Mogiana Bourbon®

È il caffè della Fazenda Cachoeira, tra lo stato di Sao Paulo e di Minas Gerais, nelle montagne della Mogiana. Dei suoi 417 ettari di terreno ben 165 sono destinati alle piantagioni di caffè. In questa Fazenda tutto viene ancora fatto manualmente, dal raccolto del frutto alla sua lavorazione. L'altitudine è tra i 1100 e i 1250 metri, le piogge sono frequenti e la temperatura molto costante attorno ai 19°C: condizioni ideali per il caffè.

Qui viene prodotta la varietà **Bourbon**, famosa per la sua eccezionale aromaticità.

Il raccolto viene preparato per il processo "pulped natural" che separa il chicco dal frutto senza ausili meccanici.

---

Corpo	buono	Terroso	no
Tenuta tazza	buona	Amaro	appena presente
Acido	scarso	Legnoso	no
Dolce	buono	Ammuffito	no
Fruttato	discreto	Aspro	no
Profumo	buono		

**Analisi sensoriale:** cremoso in tazza, di corpo pieno con sentori di caramello e cacao.

[www.caffedeldoge.com](http://www.caffedeldoge.com)