



Cuba Crystal Mountain®

Situata entro il limite settentrionale della fascia tropicale, Cuba risponde ottimamente alle condizioni climatiche necessarie per la coltivazione del caffè. La produzione annuale globale dell'isola è di 350.000 sacchi. Di questi circa la metà vengono esportati. La varietà più pregiata nasce sulle colline e sugli altopiani dell'Escambray, nel cuore di Cuba, su terreni ricchi di mica e quarzo: le Crystal Mountains. Una minuziosa selezione ci permette di arrivare a questo chicco di caffè dalla forma tondeggiante, simile ad una conchiglia. Questo cru prende il nome di **Caracolillo** e rappresenta meno del 2% di tutta la produzione della zona.

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

Analisi sensoriale: deciso impatto aromatico, sentori di cacao, grande persistenza.