



COFFEE TIME

ARTISAN ROASTERS

NEPAL MOUNT EVEREST SUPREME ORGANIC



ORIGEN:

Nepal



REGIÓN:

Nuwakot, Cordillera de Ganesh Himal.



FINCA:

Mount Everest



VARIEDAD:

Arusha, Caturra,
Typica



PROCESO:

Lavado en el
Beneficio



ELEVACION:

600 m.



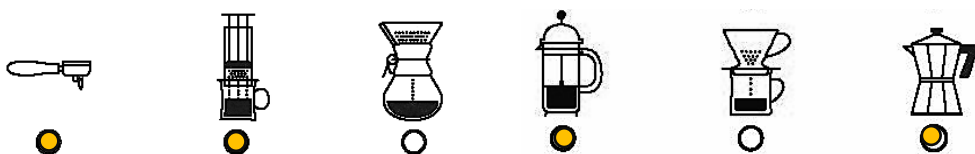
CRIBA:

15/17



MEDIA CATA:

83



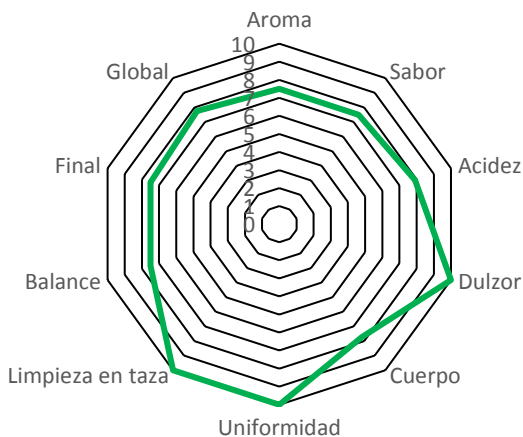
DESCRIPCION ORGANOLEPTICA

Acidez Brillante-redonda de intensidad media-alta, algo punzante. Cuerpo de intensidad media-alta, sensación media de oleosidad en boca, sedoso. Fragancia con notas madera Cedro, fruta madura y toques herbales. Compleja e intensa media-alta

ELEMENTOS

CATA

Aroma	7,75
Sabor	8
Acidez	8
Dulzor	10
Cuerpo	7,75
Uniformidad	10
Limpieza en taza	10
Balance	7,75
Final	7,75
Global	7,75
TOTAL	84,75



En Nepal el café fue introducido por un monje, trayendo semillas de Birmania en 1939. A principios de 1994 Ujjal Rana, muy carismático propietario de la finca, inicia este proyecto de plantación de café. Eligió una región que es la más septentrional en todo el hemisferio norte, 70 km al norte de Katmandú. La plantación está situada a orillas del río Trisuli la nieve alimentó los campos y el lavado del café. En esta latitud el cinturón norte de Nepal es un valle sin escarcha y es muy inusual.

Es un proyecto llenado de aventura, ya que la explotación solía ser una granja de producción de arroz casi desértico que ahora se parece más a una selva. Hoy en día contribuye a la reforestación, conservación de suelos y conservación de vida silvestre, especialmente con respecto a proporcionar refugio a aves migratorias y no migratorias y animales en peligro de extinción, muchas de las cuales han vuelto después de varios años a los alrededores. Los cafetos y árboles de sombra hacen un ambiente excelente para un montón de animales salvajes. Hay hoy en día por ejemplo leopardos en el área otra vez. Se trata de un productor único de calidad superior del Himalaya nieve agua lavado, sombra crecido, café orgánico, secados al sol de la Cordillera del Himalaya.