



Microlot Divisadero - Bourbon orange

El Divisadero
Ataco
Apaneca
Salvador

Producteur	Mauricio Salaverria
Altitude	1550 m
Environnement	Montagneux et volcanique
Espèce	arabica
Variété	Bourbon orange
Récolte	Décembre à mars
Type de récolte	Manuelle
Process	Nature
Séchage	Lits africains

Profil sensoriel

« Un profil très floral et tropical, des saveurs de mangue, de miel et umami. »

A PROPOS

El Divisadero est une parcelle de 6 hectares de l'une des plus anciennes fermes du Salvador, la finca Himalaya. Cette parcelle située à 1600 mètres d'altitude est plantée en majorité de Bourbon, Caturra, Pacas et Pacamara. El Divisadero possède un terroir argileux et volcanique de très bonne qualité qui produit des cafés souvent primés à la Cup of Excellence.

Pour ce microlot, Mauricio a isolé une parcelle de Bourbon orange qu'il a préparé en nature.

El Divisadero

Divisadero est le nom du projet mené par Mauricio Salaverria qui consiste à réunir les cafés de ses différentes fermes (5 au total) au même endroit afin d'y expérimenter de nombreux process avec des variétés spécifiques.

Située dans la ferme de Villa Galicia, la station de lavage et de séchage des cafés est impressionnante. Mauricio prépare des dizaines de cafés différents qui ont chacun leur singularité.

Ce regroupement de fermes est situé dans une très belle région du Salvador, connue comme "La route des fleurs".

Mauricio est très soucieux de valoriser l'ombrage avec une production agro forestière. Complémentaires de la culture du café, les arbres d'ombrage permettent de protéger les sols et de réduire le stress hydrique des caféiers en saison sèche, favorisant ainsi le drainage des sols. Ils sont aussi d'excellentes barrières au vent, ce qui est primordial dans cette région pour que les caféiers puissent se développer.

LES POINTS FORTS

Variété isolée



Sol

Argilo-calcaire



Précipitations

-



Température

-



Humidité

0.00



Ombrage

Oui

L'HISTOIRE DU PRODUCTEUR

Si vous voulez parler à un expert en microlots, c'est vers Mauricio qu'il faut vous tourner.

Innovant dans les process de préparation des cafés, très soigneux et le plus important, toujours souriant. Mauricio consacre ses efforts à être un producteur respectueux de l'environnement, mais aussi de ses travailleurs.

Son très haut niveau d'expertise lui permet de fournir une très large palette de cafés, il jongle habilement avec les différentes variétés et les process. Lorsqu'on déguste ses cafés, on ressent une certaine subtilité et des profils plutôt "féminins".

Nous travaillons ses fermes Villa Galicia et Himalaya, en introduisant cette année Cruz Gorda et les parcelles El Divisadero et El Copo !

Avec Mauricio, le champ des possibles est infini !

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **734.00**

Taux humidité (%) : **10.60**

Activité de l'eau (Aw) : **0.58**

Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **7**

Acidité : **6**

Longueur en bouche : **7**

Variabilité : **Normal (10 - 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION

