



Costa Rica SHB San Rafael R.Z.

Tarrazú



Description :

Au sud de la Capitale, San José, se situent les magnifiques montagnes de Tarrazú. Abrisée entre la Côte Pacifique, la Vallée Centrale et les hauts sommets de cette chaîne montagneuse, Tarrazú est l'une des régions productrices de cafés les plus renommées dans le monde. Cette magnifique région, évoquée comme le lieu des Saints, est considérée comme celle qui de tout le Costa Rica produit le plus grand et le meilleur arabica Strictly Hard Bean du pays. Ce café est cultivé entre 1200 et 2000 mètres au dessus du niveau de la mer.

Le sol volcanique très riche, conjugué à l'altitude élevée, combinés à l'ensoleillement, la pluviométrie et les températures optimales, permettent d'obtenir ce résultat unique d'un café réputé comme exceptionnel.

Depuis 150 années qu'il est produit, ce San Rafaël R.Z. Tarrazú a obtenu des goûteurs professionnels la reconnaissance du meilleur café du Costa Rica.

La tasse du Tarrazú San Rafaël s'illustre par un arôme profond et une acidité vibrante couronnés d'une douceur finale onctueuse.

Variété : Caturra, Catuai

Aspect : grains homogènes, vert-bleu de crible supérieur à 16.

Type : Arabica (Strictly Hard Bean), lavé, séchage mécanique.

Situation : 1200 à 2000 mètres au dessus du niveau de la mer, région de Tarrazú

