



קולומביה

חוות אל דיוויסו

קצת על החווה

החווה של נסטור ממוקמת בהוילה, שנחשב בעיני רבים למחוז גידולי הקפה הטוב ביותר בקולומביה. באל דיוויסו גדלים זנים שונים של ערביקה, כשהקפה הנוכחי שאצלנו הוא בורבון ורוד.

מלבד עצי קפה, ניתן למצוא בחווה מספר סוגים של עצי הדר, כמו גם עצי לחך (Plantain) שמהווים מקור הצללה טבעי וחשוב. נכון לעכשיו, השטח נקי ממחלות או מזיקים משמעותיים, וכל הטיפולים האגרונומים נעשים באמצעים טבעיים שמעשירים את איכות האדמה.

בחווה מתבצעים סוגי עיבוד רבים. במקרה של הבורבון הוורוד, הדובדבנים מותססים בקליפתם למשך 24 שעות ומקולפים. לאחר מכן, התססה נוספת של 48 שעות בתנאים אנאירובים, ואז שטיפה יסודית של הפולים כדי לקבל כוס נקייה ואלגנטית.

מגדל: נסטור נפר לאסו

אזור: הוילה

גובה: 1850 מטר



בורבון ורוד שטוף

- חמיצות נעימה
- פירות הדר ותבלינים
- מומלץ לפילטר ואספרסו

Cafelix

EL DIVISO

About the farm

Nestor's farm is in Huila, arguably the best coffee-production region in Colombia. Many Arabica varieties are grown on El Diviso and the current one we have is the Pink Bourbon.

Apart from coffee, there are citrus trees and plantains which provide an important source of natural shading. As of today, the farm is chemical and pest-free and all the agronomical treatments are natural.

There are different processing methods utilized on the farm. In the case of the Pink Bourbon, the cherries undergo a preliminary fermentation of 24 hours, after which they are pulped, followed by a second fermentation of 48 hours in an anaerobic environment. The process is finished with a careful washing of the beans, which generates a clean elegant cup.

COLOMBIA



Producer: Nestor Neffer Lasso

Region: Huila

Altitude: 1850 masl



Pink Bourbon - Washed

- Pleasant acidity
- Citrus and spices
- Recommended for filter and espresso

Cafelix