

EL DIAMANTE

ACEVEDO, HUILA
JOSÉ CÓRDOBA



NOTAS DEL CATADOR

Aroma dulce y frutal,
cuerpo medio,
sabor a frutas,
acidez brillante.

ALTURA DEL CAFETAL:	1.700 msnm
CLIMA:	22°C promedio
VARIETAL:	Borbón Rosado
FECHA DE RECOLECCIÓN:	Noviembre 2018
TIPO DE BENEFICIO:	Natural
TIPO DE FERMENTACIÓN:	En la cereza
HORAS DE FERMENTACIÓN:	42
TIPO DE SECADO:	Al sol

 **VARIETALE**

www.varietale.com

EL DIAMANTE

ACEVEDO, HUILA
JOSÉ CÓRDOBA



CUPPING NOTES

Fruity and sweet
aroma,
medium mouthfeel,
fruity flavor,
bright acidity.

ALTITUDE:	1.700 masl
CLIMATE:	72°F average
VARIETY:	Pink Bourbon
HARVEST:	November 2018
PROCESS:	Natural
FERMENTATION:	In-husk resting
FERMENTATION TIME:	42 hrs
DRYING:	Sun-drying

 **VARIETALE**

www.varietale.com