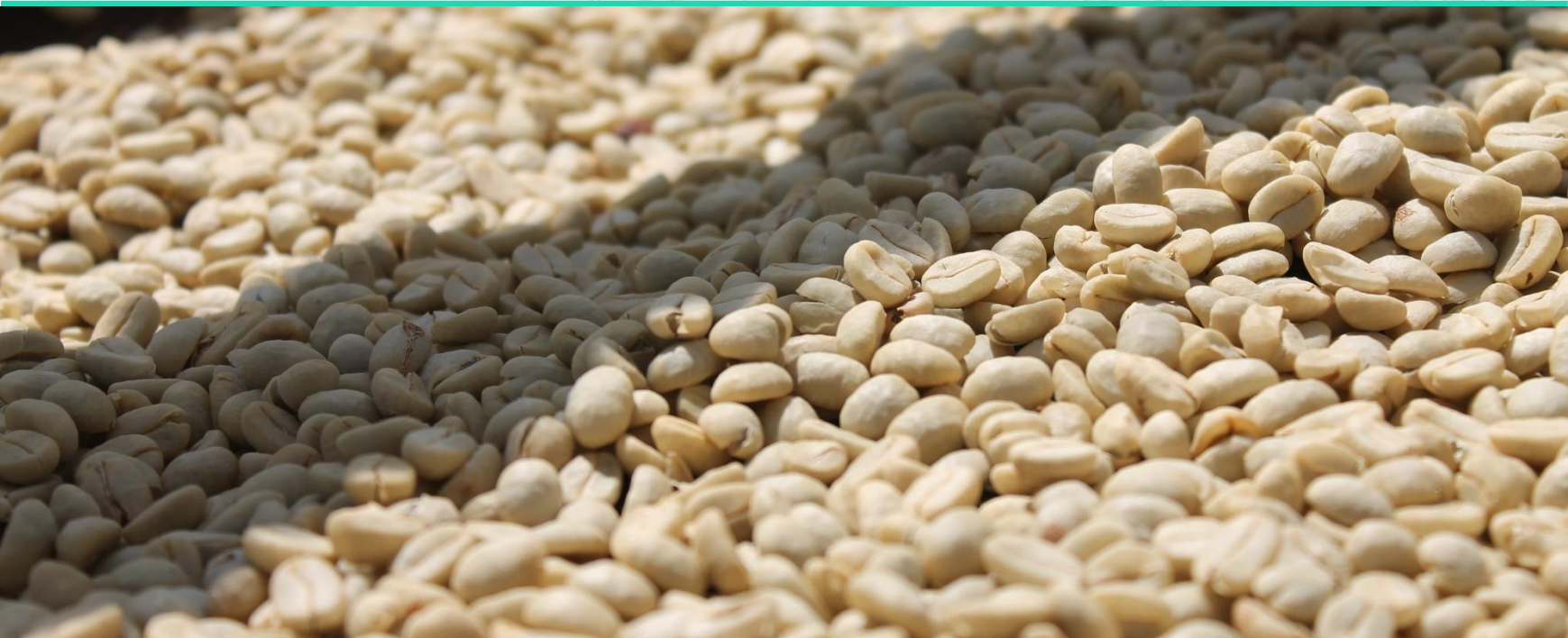


LA SIBERIA

RIOBLANCO, TOLIMA
EINAR ORTIZ



NOTAS DEL CATADOR

Aroma dulce,
cuerpo medio,
sabor afrutado,
acidez media.

ALTURA DEL CAFETAL:	1.700 msnm
CLIMA:	24°C promedio
VARIETAL:	Caturra
FECHA DE RECOLECCIÓN:	Septiembre 2019
TIPO DE BENEFICIO:	Lavado
TIPO DE FERMENTACIÓN:	Despulpado
HORAS DE FERMENTACIÓN:	36
TIPO DE SECADO:	Al sol

 **VARIETALE**

www.varietale.com

LA SIBERIA

RIOBLANCO, TOLIMA
EINAR ORTIZ



CUPPING NOTES

Sweet aroma,
medium mouthfeel,
fruity flavor,
moderate acidity.

ALTITUDE:	1.700 masl
CLIMATE:	75°F average
VARIETY:	Caturra
HARVEST:	September 2019
PROCESS:	Washed
FERMENTATION:	Dry fermentation
FERMENTATION TIME:	36 hrs
DRYING:	Sun-drying

 **VARIETALE**

www.varietale.com