



Brasile Bourbon Rojo

Categoria:	Specialty Coffee
Tipo:	Arabica Naturale
Punteggio SCA:	84,5
Specie Botanica:	Red Bourbon
Altitudine:	1100/1200 masl
Provenienza:	Espirito Santo do Pinhal (Brasile)
Farmer:	Coopinhal Union Trading
Crivello:	17/18
Tipo di Tostatura:	Chiara
Data Tostatura:	05/02/2026

Note:

Un caffè sorprendentemente equilibrato; dove corpo, dolcezza e acidità, lo rendono straordinario. Note di vaniglia, noce moscata e cioccolato fondente.

Informazioni

Aggiuntive:

Espirito Santo do Pinhal, situato nello Stato di San Paolo, è noto per produrre uno dei migliori caffè del Brasile. Questa regione, caratterizzata da un microclima ideale e da terreni ricchi di nutrienti, crea le condizioni perfette per la coltivazione del caffè. A raccogliere le preziose ciliegie di caffè è la cooperativa Coopinhal, una realtà che unisce tradizione e innovazione per garantire un prodotto di altissima qualità. Durante ogni raccolto, i membri della cooperativa selezionano con cura i migliori chicchi, sottoponendoli a rigorosi controlli di qualità per assicurare un caffè eccellente. Coopinhal è nata grazie all'iniziativa di un gruppo di produttori che hanno creduto nell'importanza del caffè per l'economia della città e del paese. I membri della cooperativa sono tutti piccoli e medi produttori con terreni situati in località montuose, ad un'altitudine compresa tra i 1.000 e i 1.200 metri sul livello del mare. La regione gode di una temperatura media di 23°C e di precipitazioni annuali di circa 1.400 mm, concentrate principalmente tra la primavera e l'autunno. Queste condizioni climatiche e altimetriche sono ideali per la produzione di caffè di alta qualità, permettendo di ottenere chicchi con caratteristiche uniche e distinte.

Tostato da:

Umberto I - Novara (NO) - Corso Italia, 14