

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



FINCA TAMANA #4

VARIETIES: CASTILLO & VARIEDAD COLOMBIA (50/50)
COUNTRY: COLOMBIA / REGION: PITAL, HUILA / FARM: FINCA TAMANA

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
6.4.2016

**INTENSIVE
DARK STONE FRUITS
PLEASANT ACIDITY**

ROASTER
Juhani Hahti

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1650-1750m

Finca Tamana is located in the mountains close to El Pital, Huila. The local weather is constantly changing and it rains almost daily. The area's coffees have generally a clear, citrusy acidity, rich with berry-like flavours and juicy from their mouthfeel.

The coffee is roasted to excellence so that the intensive flavour is dominated by dark stone fruits delivered by a pleasant acidity.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



FINCA TAMANA #4

LAJIKKEET: CASTILLO & VARIEDAD COLOMBIA (50/50)
MAA: KOLUMBIA / ALUE: PITAL, HUILA / TILA: FINCA TAMANA

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
6.4.2016

**INTENSIIVINEN
TUMMIA KIVIHEDelmiÄ
MIELLYTTÄVÄ HAPOKKUUS**

PAAHTAJA
Juhani Hahti

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1650-1750m

Finca Tamana sijaitsee vuorilla El Pitalin lähistöllä Huilassa. Paikallinen sää on alati muuttuva ja vettä sataa lähes päivittäin. Alueen kahvit ovat yleisesti ottaen kirkkaan sitruksisen hapokkaita, runsaan marjaisia ja mehukkaita suutuntumaltaan.

Kahvi on paahdettu parhaimmilleen niin, että intensiivisessä maussa vallan vievät tummat kivihedelmät miellyttävän hapokkuuden siivittämisenä.