

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **FINCA TAMANA #4**

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

### **TURUN KAHVIPAAHTIMO**

**ROASTED ON**  
14.6.2016

**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 VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **FINCA TAMANA #4**

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

### **TURUN KAHVIPAAHTIMO**

**PAAHTOPÄIVÄ**  
14.6.2016

**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 siivittelenä.