

Lime zest • Lychee • White sugar

Limenkuori • Litsi • Valkoinen sokeri

Keakoffee



Dark Roast

Keakoffee



Tumma paahotto

Guadalupe Alberto Reyes

Guadalupe Alberto Reyes



Located around an hour's drive to the east of Guatemala City in the small town of Palencia, this farm sits at an altitude of between 1,600 and 1,800 metres above sea level. It's owned by Guadalupe Alberto Reyes, who's also just known as Beto. He used to be the Mayor of Palencia and helped to build and develop the town.

One of the main reasons I love El Limon is the desire to experiment; the farm mostly produces Bourbon and Caturra, but also plays around with a few other varieties. The experimentation comes from Beto's motivation; he has really focused on the farm over the last couple of years. He wanted to take more care in every step they take – from picking to processing, to shipping – and also take more care in the agronomy of the farm. This is very much a family affair: his wife and son also work on the farm, along with Beto's siblings. In fact, his son is studying agronomy at the local college for the benefit of the farm.

The dedication and care devoted to each step of production is reflected in the fact that the family has built a new wet mill so that they can separate different lots and have control over the quality of the coffee. Previously the mill could process only one lot; now they are able to process many lots, and keep separate days' pickings and varieties in their own parcels. With this wet mill came another opportunity, which was for neighbours and people within the region of Palencia to bring their coffees to the mill where they could get them processed. Again, another sign that this is a hot spot for Guatemalan coffee.

In the cup this is super refreshing lime zest covered in white sugar. There's a slight tropical twist of lychee, before that zingy lime lingers on the aftertaste.

Country:
Guatemala

Region:
Palencia

Farm:
El Limon

Farmer:
Guadalupe
Alberto Reyes

Varieties:
Caturra

Growing Altitude:
1,600 m.a.s.l.

Processing:
Washed

Paahdettu: 2/4/2019

Paahdettaja: Jordan Wilson

Tämä tila sijaitsee 1600-1800 metrin korkeudessa Palencian kylässä, jonne on noin tunnin ajomatka Guatemala Citystä. Tilan omistaa Guadalupe Alberto Reyes, joka tunnetaan paremmin nimellä Beto. Beto on Palencian entinen pormestari ja hän on työskennellyt kaupungin kehittämisen eteen.

Yksi suurimmista syistä miksi rakastan El Limonia on heidän halunsa tehdä kokeiluja; tila tuottaa pääasiassa Bourbonia ja Caturraa, mutta leikittelee myös muilla lajikkeilla. Nämä kokeilut ovat lähtöisin Beton motivaatiosta, sillä hän on keskittynyt tilaan ja sen kehittämiseen viimeisen parin vuoden aikana. Hän halusi pitää huolen jokaisesta vaiheesta – keräämisestä prosessointiin ja lähteykseen. Sen lisäksi, hän on parantanut tilan viljelyolosuhteita. Tila on perheyrittys: Beton vaimo, poika ja sisarukset työskentelevät myös tilalla. Hänen poikansa opiskelee agronomiia paikallisella yliopistolla tilan parantamiseksi ennestään.

Tämän tilan omistajien ja työntekijöiden omistautuminen ja rakkaus tuotannon jokaisessa vaiheessa näkyy siinä, että tilalle on rakennettu uusi märkäsittelymylly, joka edesauttaa korkean laadun ylläpitämistä sekä kahvierien erottelua. Aikaisemmin he pystyivät prosessoimaan vain yhden kahvierän kerrallaan, mutta uuden laitteen myötä he pystyvät käsittelemään useamman erän, sekä erottelemaan eri päivinä kerätyt kahvit omiin lohkoihinsa. Tämä mylly toi alueelle myös sen edun, että muut paikalliset kahvintuottajat pystyvät käyttämään aluetta kahvien käsittelyyn. Jälleen loistava syy miksi alue on Guatemalalaisen kahvin keskiössä.

Kahvikupillisessa korostuu raikas, mutta makea sokerilla kuorutettu limelohko. Kahvia maistaessa tulee litsin trooppisia vivahteita, jonka jälkeen raikas ja kirpeä lime jatkaa jälkimaussa.

Maa:
Guatemala

Alue:
Palencia

Tila:
El Limon

Viljelijä:
Guadalupe
Alberto Reyes

Lajike:
Caturra

Kasvukorkeus:
1,600 m.a.s.l.

Prosessointi:
Washed

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 2/4/2019

Roaster: Jordan Wilson