

Fazenda Alto da Serra

Variedade Bourbon Amarelo • Processamento Natural Anaeróbico

REGIÃO Mantiqueira de Minas	ALTITUDE 1.280 metros	PONTUAÇÃO SCA 88.5 Pontos	PONTO DE TORRA Média-Clara
--------------------------------	--------------------------	------------------------------	-------------------------------

PERFIL SENSORIAL & DESTAQUES DE PROVA

Apresenta aroma pronunciado de flor de laranjeira e pêssego maduro. Em xícara, destaca-se acidez málica brilhante, corpo sedoso com finalização longa remetendo a mel silvestre e cacau nibs.

- Pêssego
- Mel
- Flor de Laranjeira
- Acidez Málica
- Corpo Aveludado

Parâmetros de Extração Sugeridos

Método	Proporção	Moagem	Temperatura	Tempo Alvo
V60 / Filtrado	1:16 (18g : 288g)	Média	93°C	2 min 45 seg
Aeropress	1:14 (15g : 210g)	Média-Fina	88°C	1 min 30 seg
Prensa Francesa	1:12 (20g : 240g)	Grossa	95°C	4 min 00 seg
Espresso	1:2 (18g : 36g)	Fina	93.5°C	27 - 30 seg

Informações de Rastreabilidade

Colheita manual seletiva realizada no pico de maturação. Fermentação estendida em tanques selados por 72 horas em temperatura controlada de 18°C, seguida de secagem lenta em terreiro suspenso por 21 dias.