

## Brazil Mantiqueira Fazenda IP Yellow Catuai Natural

### О кофе

**Обработка:** сухая

**В чашке:** вишня, виноград, мед, лесной орех, шоколад

**Упаковка:** бумажный грейн про

**Оценка:** 84,00

Регион: Кармо-де-Минас, Минас Жерайс

Фазенда: ИП (IP)

Фермер: Луис Пауло Диас Перейра

Высота произрастания: 950–1200 метров над уровнем моря

### Терруар

Фазенда IP располагается в регионе Кармо-де-Минас. Этот регион за последние несколько лет стал известным, благодаря победам в конкурсе Cup of Excellence. Поэтому считается, что климатические условия здесь хорошо подходят для производства кофе с большим вкусовым потенциалом. К ним относятся: высоты произрастания (от 950 до 1200 метров над уровнем моря), горный рельеф, местные источники минеральных вод, плодородные почвы и четко определенные сезоны дождей.



Данный желтый катуаи сухой обработки поступил к нам от Carmo Coffees с фазенды ИП (IP).

Фазенда ИП (IP) названа в честь Исидро Перейры, отца Луиса Пауло Диаса Перейры. Он приобрел ферму в 1967 году. В это время его сын, Луис Пауло, учился в Институте сельского хозяйства.

После окончания учебы Луис Пауло присоединился к бизнесу своего отца с новыми знаниями и идеями. Со временем инициативы Луиса привели к увеличению производительности фермы в пять раз. Луис считает, что внедрение новых подходов и технологий обязательны (тем более если говорить о спешелти сегменте) для всех, кто хочет идти в ногу со временем.

Сегодня на фазенде IP выращивается четыре разновидности, которые обрабатываются тремя различными методами: мытый, хани и сухой.

Луис Пауло разработал бонусную систему для всех лотов, набравших более 80 баллов, чтобы мотивировать свою команду стремиться к идеальной чашке на каждом этапе производства.

Он также проводит систематическое обучение для работников фермы, ставя в приоритете качество процессов производства кофе.

