

OCOA Santo Domingo

Очень крепкий и насыщенный по вкусу кофе, с низкой кислотностью. Кофе выращивают в регионе Окоа в Доминиканской Республике, на высоте 1000 м над уровнем моря. Ее вулканическая почва богата минералами, в сочетании с высокими колебаниями температуры днем и ночью, обеспечивает идеальные условия роста. Только полностью созревшие плоды, индивидуально собираются вручную в течение 2 месяцев, затем сырые зерна проходят особо тщательную дальнейшую обработку.

Доминиканская арабика отличается более темной обжаркой и мягким сладким вкусом. Уникальность этого сорта состоит в том, что темная обжарка не делает вкус горьким.



Обжарка

Французская (темная)



Вкус

Очень плотное ровное тело, выраженная кислотность и сладость, менее заметная горечь.

Аромат

Яркий вкус шоколада с оттенком кайенского перца, карамельные и земляные оттенки, послевкусие чернослива и корицы.



Расфасовка

250 г – кофе в зернах.