

Producteur : **Jonathan Gasca**

# BELLA VISTA

— Partenaire depuis **2023**

Variété : **Bourbon rose**  
Process : **Semi lavé**  
Région : **Pitalito - Huila**



## La ferme :

Même si Jonathan est né au sein d'une famille productrice de café, il n'en demeure pas moins un grand entrepreneur car son engagement personnel pour la qualité est totalement nouveau et crée des cafés de plus en plus recherchés. En 2008, son frère, son oncle et lui réalisent les premiers essais de plantation de café de spécialité sur une parcelle que son père leur avait donnée. Aujourd'hui, Jonathan continue d'expérimenter, d'apprendre et travaille au quotidien à la bonne réputation du produit qui leur a tout donné dans la vie : le café.

## Le mot du torréfacteur :

« Le Bella Vista subit une torréfaction rapide avec un temps de développement court pour mettre en valeur la saveur fruitée unique du café. Pour équilibrer le processus de fermentation intense, le café est extrait à une température finale légère à moyenne pour assurer un équilibre entre douceur et acidité »

LES NOTES D'HIBISCUS  
S'ACCORDENT JOLIMENT  
AUX ARÔMES TYPIQUES  
DU GAMAY, UN CÉPAGE CONNU  
POUR LA FRAÎCHEUR DE SES  
ARÔMES DE FRUITS ROUGES  
(CERISE, FRAMBOISE).

