PUNTUACIÓN

# 85 PT

## LIZA GIHEKE

# RUANDA

**ROAST IT, TRACE IT, DECODE IT, SHARE IT**



AYNI COFFEE

| | |
|---|---|
| Origen | Ruanda |
| Región | Kivu · Provincia Occidental |
| Estación | Liza Washing Station |
| Productor | Jean Paul |
| Varietal | Red Bourbon, RAB C15 |
| Altitud | 1.650–2.000 msnm |
| Proceso | Natural |
| Cosecha | 2026 |

HUMEDAD
**10,00 %**

ACTIVIDAD DE AGUA
**0,419**

DENSIDAD
**752 g/L**

CRIBA
**19/14**

### LIZA WASHING STATION · KIVU

Pertenece a Jean Paul, con unos 20 años en el café, y a su esposa Pacifique Uwicyeza. Trabaja con unos 1.850 agricultores de la región de los lagos de Kivu y ha formado a productores, dado empleo a jóvenes e invertido en infraestructura.




### PERFIL EN TAZA

| | |
|---|---|
| Sabor | 8 |
| Postgusto | 8 |
| Acidez | 8,25 |
| Cuerpo | 8 |
| Balance | 7,75 |



RECOLECCIÓN MANUAL DE CEREZA

### NOTAS DE CATA

Papaya · Pera · Mantequilla · Té negro · Chocolate con leche

### PROCESO · NATURAL

**1** Selección y lavado de la cereza

**2** Fermentación de dos días en sacos

**3** Secado de la piel

**4** Secado en mesas (48–54 días)