



## GUATEMALA

### Fancy SHB Huehuetenango "Arrayán"

Les ruines Maya de Zaculeu sont le site incontournable de l'ensemble de la barrière montagneuse non volcanique de Centre Amérique connue sous le nom de Cuchumatan, qui culmine à 3800 mètres dans la région de Huehuetenango.



Si la partie élevée des flancs de la montagne est souvent dénuée de végétation, plus bas, les sols sont très fertiles et on y cultive surtout du café. C'est ici qu'est né l'excellent et incomparable arabica **Arrayán**.



Le microclimat unique, qui résulte du relief vertigineux et rude des montagnes, combiné aux altitudes très élevées qui caractérisent la région de Huehuetenango, permet la production d'un café unique et exceptionnel. La sélection méticuleuse des lots produits constitue notre garantie de l'excellente qualité de notre type Arrayán.



**Profil de café :**

- Nom du type :** **ARRAYÁN**
- Qualité** Fancy Strictly Hard Bean (Fancy SHB)
- Situation Géographique** Huehuetenango
- Altitude** 1,400 – 1,800 mètres au dessus du niveau de la mer.
- Variété Botannique :** Bourbon Primaire, Caturra et Catuai
- Particularités bonifiantes :** Altitude, microclimat, vents modérés, traditions caféières.
- Caractéristique des grains** Strictly hard, étroite fente verte parfois pourvue d'une pellicule cuivrée.
- Tasse** Acidité franche, corps intense, arôme puissant, hautement parfumé.
- Récolte** Janvier à Avril
- Embarquement** A partir de mars

