JUNGLE

Wilton Benitez
Lavé

Intensité
Acidité
Expérimental

Lait au chocolat, canne à sucre, éveil matinal

Infos techniques

ORIGINE	Cauca, Colombie
VARIÉTÉ	Castillo
ALTITUDE	2100 m
MÉTHODE	Lavé

Transparence

FOB PAYÉ	5.18 USD / lbs
QTÉ ACHETÉ	1920 kg
IMPORTATEUR	Macarena Coffee

Pourquoi on l'aime ?

Wilton, c'est un savant fou des procédés de fermentation. Alors qu'il explore des procédés jour après jour (dont le choc thermique), ce café, c'est un retour à la maison, aux bases d'un café simplement bien fait. Amateur·ses de vin : voici votre chenin matinal !





Wilton Benitez

Wilton Benitez cultive du café depuis plus de 26 ans, dont la majorité sont consacrées au café de spécialité. Torréfacteur, producteur, et Q-grader : son expertise en dégustation et en production de café le distingue particulièrement dans l'industrie.

Ses décennies de dévouement et de recherches scientifiques dans le café lui permettent de produire des cafés diversifiés (et parfois inusité), qui suscitent énormément la conversation. Doit-on payer pour le terroir ou le procédé? Comment définit-on un café cofermenté ? Et si on produisait une variété kenyenne en Colombie ?

Comme il a toujours besoin d'un nouveau terrain de jeu, Wilton est impliqué (entre autres) dans les fermes Granja Paraiso 92 et Finca Macarena, toutes deux situées dans la région de Cauca, au sud-ouest de la Colombie. La région abrite une partie de la ceinture volcanique andine, ce qui lui donne au sol une forte teneur en minéraux, idéale pour la culture du café.

Finalement, Wilton est un vigneron du café.