

Florais e Refinados

Bom Jardim - Gueisha - 89 Pontos

Cerrado Mineiro - Fazenda Bom Jardim

Osmar Pereira Nunes Júnior

Patrocínio / MG

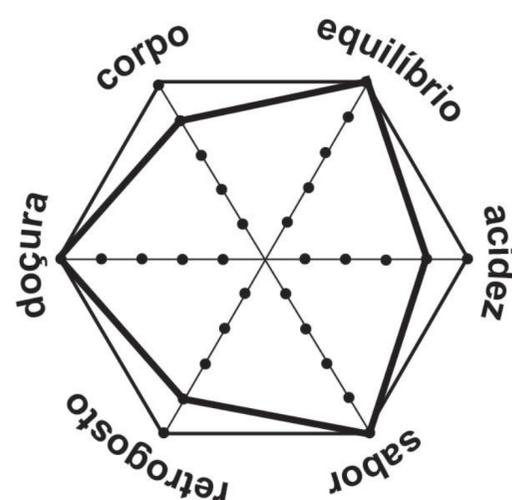
965m de altitude

Processo: Natural

Variedade: Gueisha

Aroma leve floral,
sabor de frutas frescas.

Acidez tartárica. Corpo redondo.



Forquilha do Rio - 91 Pontos

Serra do Caparaó - Fazenda Forquilha do Rio

Coffee Of The Year 2018 SIC

Afonso Lacerda

Espera Feliz / MG

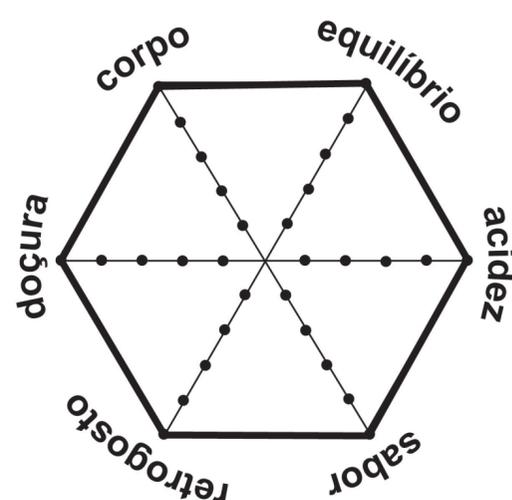
1.200m de altitude

Processo: Cereja Descascado

Variedade: Catiaí Vermelho

Aroma de flor de laranjeira e
casca de limão siciliano. Sabor
de limão e doçura de melado.

Acidez cítrica e corpo aveludado.



Rancho Fundo - 86 Pontos

Sul de Minas - Rancho Fundo

1º Lugar da Coopfam

Noé Francisco

Jacutinga / MG

950m de altitude

Processo: Natural

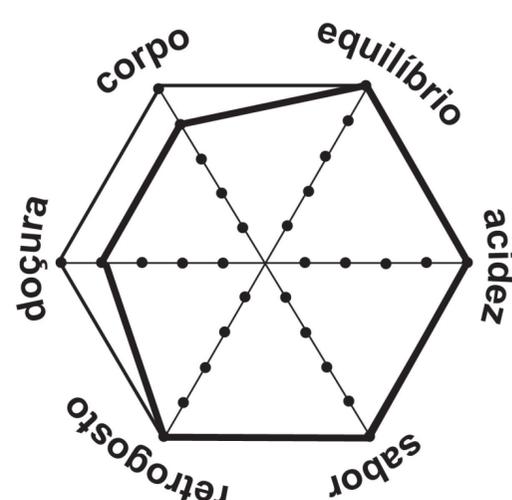
Variedade: Arara

Aroma floral intenso.

Sabor de pêssigo em
calda e damasco fresco.

Corpo cremoso.

Acidez cítrica alta e balanceada.



Frutas Cítricas

Nunes Coffee - 85,5 Pontos

Cerrado Mineiro - Fazenda Freitas

Osmar Pereira Nunes Júnior

Patrocínio / MG

965m de altitude

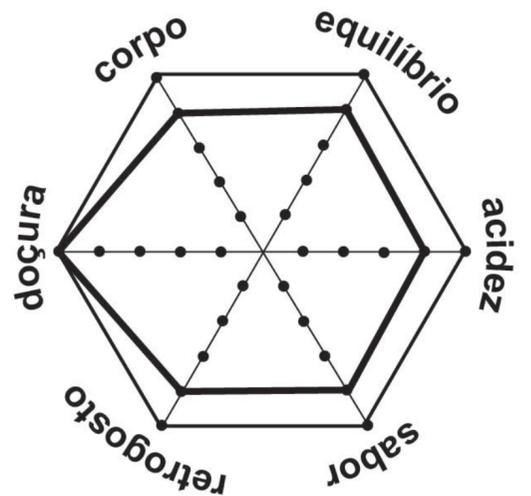
Processo: Natural

Variedade: Mundo Novo

Aroma frutado de laranja e uva.

Sabor de vinho branco, uva e mel.

Acidez cítrica e corpo licoroso.



Cotrim - 85 Pontos

Matas de Minas - Fazenda Cotrim D'Alessandro

Sergio Cotrim D'Alessandro

Manhumirim / MG

900m de altitude

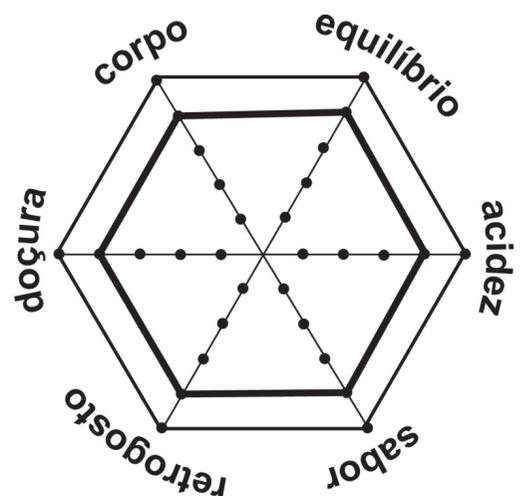
Processo: Cereja Descascado

Variedade: Catucaí 2SL

Aroma de laranja e chocolate.

Sabor de chocolate amargo.

Acidez elegante e corpo licoroso.



Sãi Luiz - 85 Pontos

Cerrado Mineiro - São Luiz Estate Coffee

Ana Cecilia Velloso Branco

Carmo do Paranabaíba / MG

1.085m de altitude

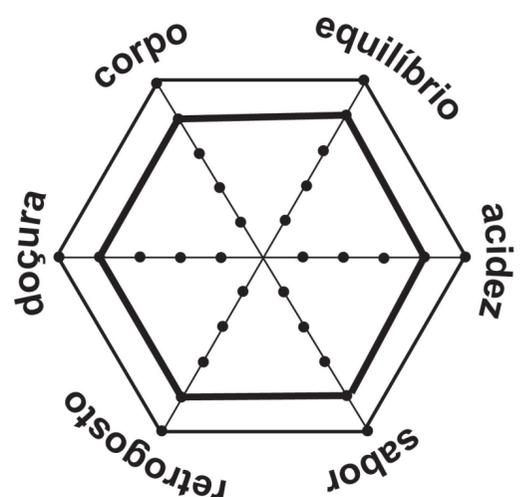
Processo: Natural

Variedade: Catuaí Vermelho

Aroma de chocolate e avelã.

Sabor achocolatado e caramelo.

Acidez láctea e corpo cremoso.



Frutados

Floresta Negra - 87 Pontos

Norte Pioneiro do Paraná - Sítio Maria Cristina

Paulo Fraschetti

Pinhalão / PR

850m de altitude

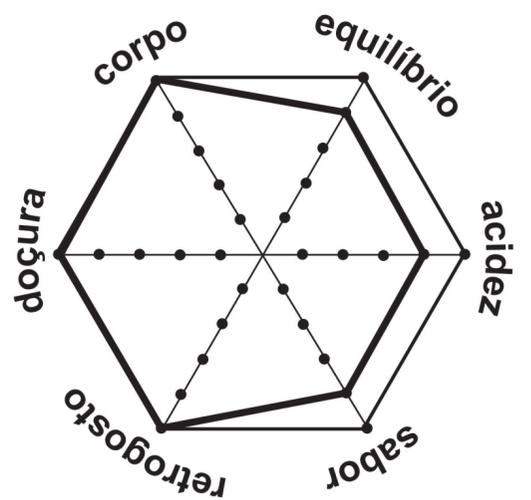
Processo: Natural

Variedade: IPR-107

Aroma de frutas vermelhas

Sabor de torta de chocolate com frutas vermelhas.

Acidez brilhante, corpo licoroso.



Bioma - 87 Pontos

Cerrado Mineiro - Fazenda Olhos D'água

Marcelo Assis Nogueira

Campos Altos / MG

1.168m de altitude

Processo: Natural

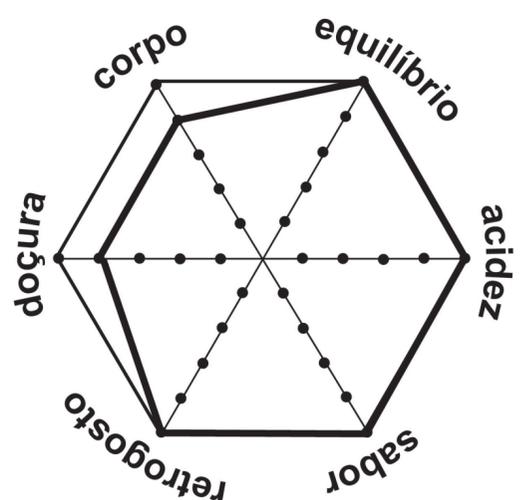
Variedade: Paraíso MG2

Aroma frutado e floral.

Sabor de chocolate, frutas amarelas, e cítricas.

Acidez cítrica alta e brilhante.

Corpo suculento.



Mirtilo - 87 Pontos

Alta Mogiana - Fazenda Bom Jardim

Gustavo Leonel

Franca / SP

850m de altitude

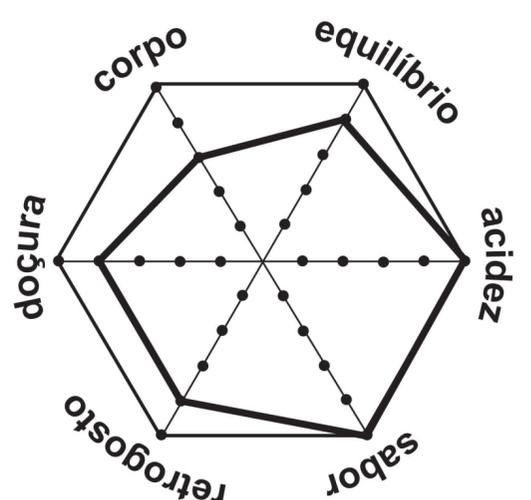
Processo: Natural Fermentado

Variedade: Acauã

Aroma de frutas vermelhas.

Sabor de mirtilo e chocolate.

Acidez tartárica e corpo licoroso.



Terra Preta - 87,64 Pontos

Alta Mogiana - Fazenda Terra Preta
5º Lugar cooncurso Cerejas do Café

Fernanda Silveira Maciel Raucci

Pedregulho / SP

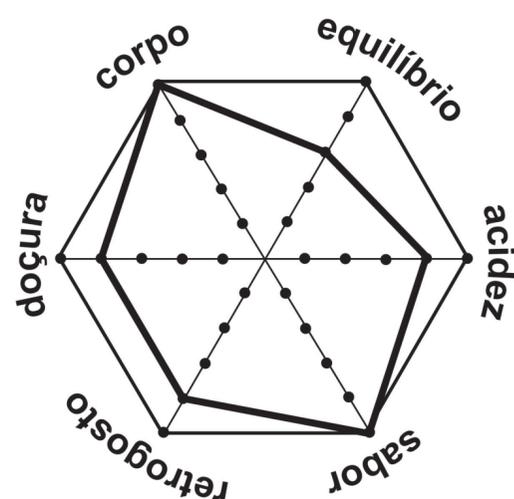
1.050m de altitude

Processo: Natural

Variedade: Bourbon

Aroma frutado. Sabor geleia de frutas vermelhas e levemente vinhoso.

Acidez tartarica e corpo licoroso.



Moranginho - 87 Pontos

Cerrado Mineiro - Fazenda Rio Brilhante

Inácio Urban

Coromandel / MG

1.080m de altitude

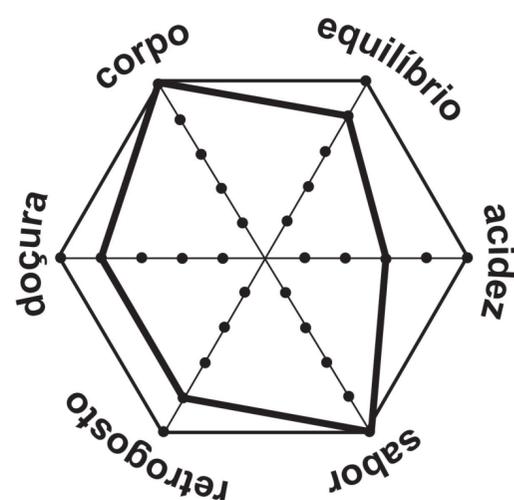
Processo: Natural Fermantado

Variedade: Caturra Amarelo

Aroma de frutas maduras, chocolate e caramelo.

Sabor de frutas vermelhas e compota de uva.

Acidez tartarica e corpo denso.



Eldorado - 87 Pontos

Alta Mogiana - Fazenda Mano Alto

Jean Vilhena Faleiros

Ibiraci / MG

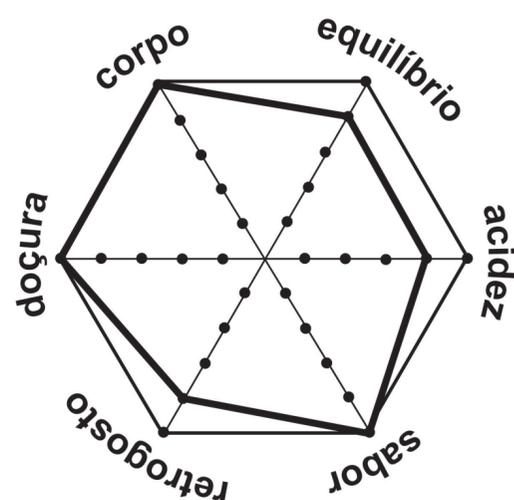
1.100m de altitude

Processo: Natural Fermantado

Variedade: Acauã

Aroma frutado e vinhoso.

Sabor de frutas amarelas e muito doce. Corpo cremoso e acidez equilibrada.



Morro Preto - 87 Pontos

Sul de Minas - Sítio Morro Preto

Thiago Chagas

Muzambinho / MG

1.050m de altitude

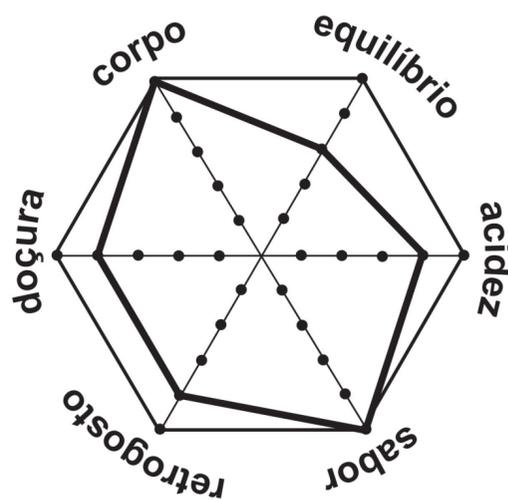
Processo: Natural Fermantado

Variedade: Catiguá MG2

Aroma frutado intenso.

Sabor alcoólico lembrando cachaça.

Finalização doce e intensa.



Honey & Coffee - 86 Pontos

Mantiqueira de Minas - Honey&Coffee

Alessandro Hervaz

São Gonçalo do Sapucaí / MG

1.276m de altitude

Processo: Natural - Moca

Variedade: Catuaí

Aroma de frutas secas.

Sabor de rapadura e melação.

Acidez cítrica e corpo licoroso.

Finalização doce.

