








¡Queridos terrícolas! Como sabéis, este año estamos de celebración. Cumplimos 5 años solares a vuestro lado, y es por eso que teníamos clara la intención de sacar una colaboración tan especial como esta, con los buenos amigos de *Kima Coffee Roasters*.


Para ello, pillamos nuestra nave más rápida, nos fuimos hasta Málaga a buscar a *Rabi* y lo trajimos a nuestra central intergaláctica. No os podríamos decir cuántos cafés probamos, pero al final apareció este cafetón que representa claramente esta colaboración.


Nos encantó su sabor tropical y acidez, que nos recordaron a las sureñas bahías andaluzas. Nos parecía estar tomando un cóctel en algún chiringuito de la playa de *Pedregalejo*.

Y cómo no, ya sabíamos que al hacer esta colaboración con Kima tendríamos que seleccionar un café con un proceso experimental, así que: *¡ahí os va Medusa Nebula!*

FRUTA DE LA PASIÓN | UVA | CARAMELO

 Colombia, Quindío	 Finca La Pradera
 Castillo	 1.650
 Passionfruit and wine yeast fermentation, anaerobic honey process.	

 Aroma a fruta de la pasión, mango y frutas de hueso.

 Café exótico con una acidéz muy intensa, sabores a fruta de la pasión, uva blanca y caramelo.

EL PROCESO

