

Perfil A.L.T Origins Coffee - Lotes Especiais

Montanhas do Sul de Minas - Brasil

Descubra nossas ofertas excepcionais de café da faixa de altitude premium de 1.000-1.400 metros nas montanhas do Sul de Minas. Nossos lotes especiais apresentam perfis distintos desenvolvidos nos microclimas ideais e solos ricos em minerais desta renomada região cafeeira do Brasil.

A A.L.T Origins Coffee Ltd trabalha em parceria com a APPRAF – Associação de Pequenos Produtores Rurais e Agricultores Familiares, que representa mais de 100 produtores parceiros no Brasil.





A Trilogia Caracol

Perfil Sensorial



Vale do Sol Nascente 84-85 pontos

Notas de frutas vermelhas e amarelas.

100% Arábica



Pico Aveludado 83 pontos

Perfil clássico com notas de chocolate amargo e amêndoa torrada.

100% Arábica



Ouro Negro

- Creme persistente e sedoso
- Notas: 70% cacau escuro, nibs de cacau, avelã tostada
- Melhor para: Espresso puro ou blends
- 100% Robusta

Microlotes (86+ pontos)

Microlotes Excepcionais do Ano - 2024

Perfis excepcionais de microlotes de microclimas montanhosos



Corpo de Uva & Vinho

Fermentação complexa cria características distintas de vinho com notas de uva.



Doce de Leite & Nibs de Cacau

Notas doces de caramelo equilibradas com complexidade de chocolate rico.



Manteiga de Caju & Geleia de Morango

Notas cremosas de castanha complementadas pela doçura brilhante de frutas vermelhas.





Robusta Ouro Negro - Robusta Brasileira

COMING SOON

Conilon de Grade Especial:



Vantagens Distintivas

Cafeína natural (2-2,7%): Melhora a formação de creme e a estabilidade de extração - segredo dos baristas para blends de espresso

Perfil de acidez mais suave: Nota de base arredondada para bebidas com leite equilibradas

Sensação na boca aveludada: Textura notavelmente suave em comparação com Robustas convencionais

Notas características: Ganache de chocolate amargo, avelãs torradas e especiarias caramelizadas



Superioridade Técnica

22-25% higher soluble yield than average Arabicas

Exceptional thermal stability for automated brewing systems

Drought-resilient cultivation (30% less water-intensive)

Especificações Técnicas

Tamanho do Grão

Classificado estritamente como peneiras 16, 17 e 18

Variedades

- Bourbon Amarelo
- Catuai Vermelho & Amarelo
- Catucaí 2SL
- Arara

Métodos de Processamento

- Natural: Corpo sedoso com doçura intensificada
- Lavado: Acidez cristalina e perfil limpo





Fatores de Terroir Únicos



Faixa de Altitude Premium

Elevação de 1.000-1.400m proporcionando condições ideais de cultivo



Microclimas Ideais

Condições perfeitas para desenvolver açúcares complexos



Solos Ricos em Minerais

A composição distinta do solo das montanhas do Sul de Minas

Coleção Origens Vulcânicas

Terroir Distintivo: Cultivado nos cinturões de solo vulcânico de Minas Gerais



Complexidade Mineral Aprimorada

Notas distintas de enxofre do solo vulcânico



Doçura Incomum

Com toques picantes únicos deste terroir



Variedades Especiais

Bourbon Amarelo, Catuai Vermelho & Amarelo, Catucaí 2SL e Arara prosperam neste ambiente





Pedidos & Parcerias



Solicitação de Amostras

Solicite amostras de lotes específicos com base nas necessidades do seu perfil de sabor. Todas as amostras incluem notas de degustação abrangentes e informações de processamento.



Opções de Volume

Lotes comerciais disponíveis em quantidades de contêiner.
Microlotes disponíveis em alocações limitadas de sacas



Relacionamento Direto

Visite fazendas durante a época de colheita (maio-setembro). Conheça os produtores e desenvolva programas de café personalizados.

Ofertas Orgânicas em Destaque - Wilson Luis Zerbinatti

Produtor	Wilson Luis Zerbinatti
Safra	2025
Fazenda	Sítio Santa Terezinha (Mogiana Paulista)
Variedade	Arara
Peneira	14+
Pontuação	84.5

Perfil de Sabor

Limpo, doce, bom corpo, suave, caramelo, acidez média, nibs de cacau

Ofertas Orgânicas em Destaque - Paulo Teixeira Giordani

Produtor	Paulo Teixeira Giordani
Safra	2025
Fazenda	Sítio Santa Clara (Sul de Minas)
Variedade	Icatu Vermelho
Peneira	14+
Pontuação	83.5

Perfil de Sabor

Caramelo, nozes, final seco