

*"A curated selection for people who love coffee"*



*Seleção do Erick*  
*Cafés especiais torrados*

**CARTA DE CAFÉ**

EDIÇÃO 2021

FEV.



Café  
01

Café  
02



## Doçura alta com notas sensoriais de Baunilha e damasco



### Produtor / Fazenda

Deneval Miranda da Fazenda  
Alegria - Iúna - ES



### Variedade - Altitude

Catuai Nanicão Vermelho - 1050m



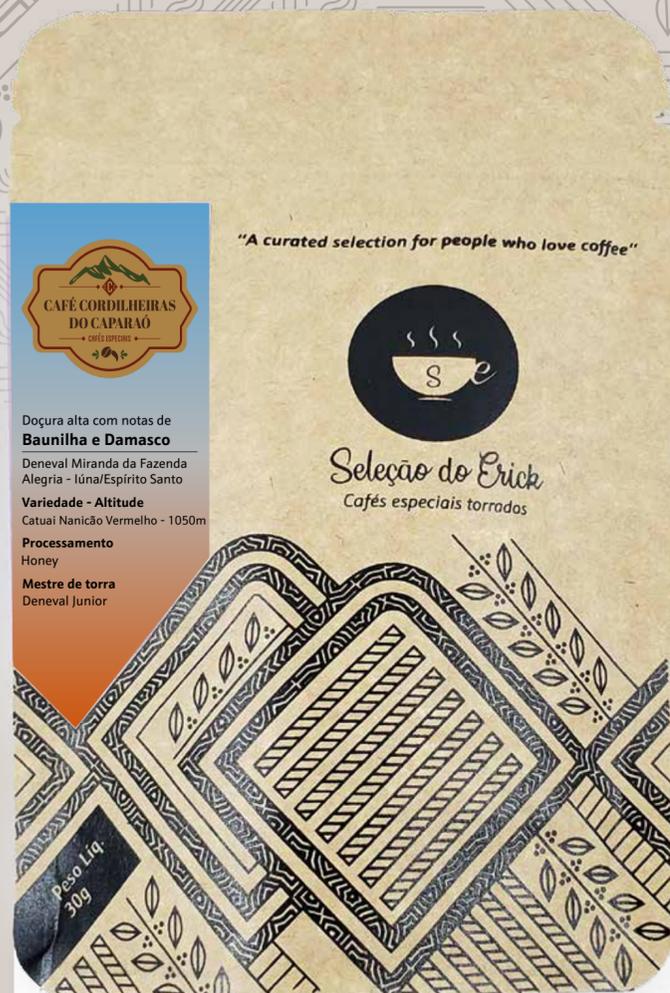
### Processamento

Honey



### Mestre de torra

Deneval Junior



TORREFAÇÃO  
LUCCA

## Frutado, cremoso e cítrico com sensorial de Uva madura



### Produtor / Fazenda

Jean Vilhena Faleiros da Fazenda  
Eldorado Sta Mônica - Cássia - MG



### Variedade - Altitude

Catuai 2SL - 1.000m



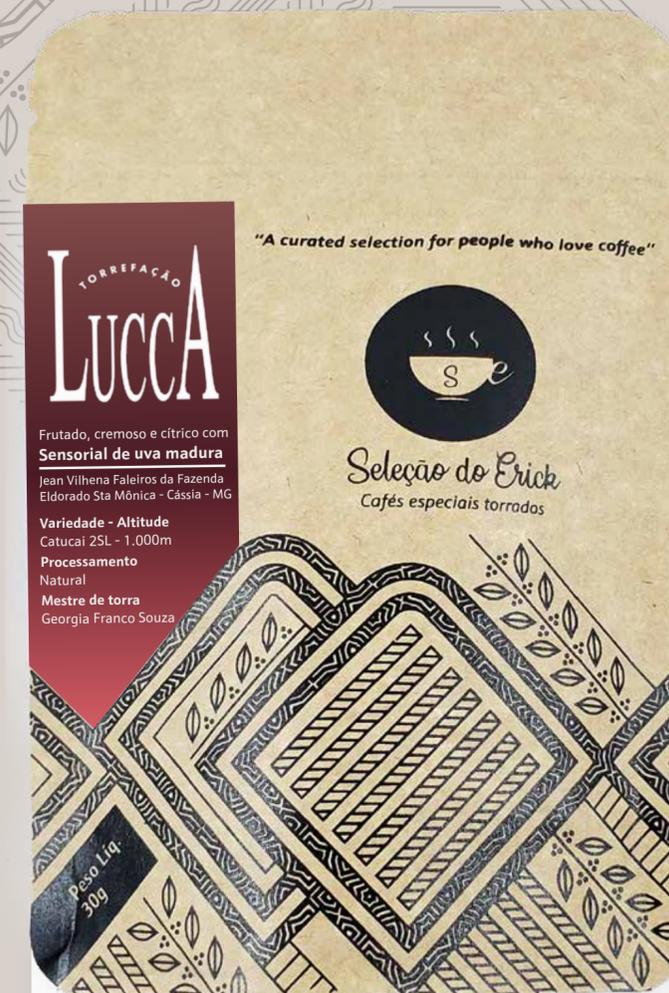
### Processamento

Natural



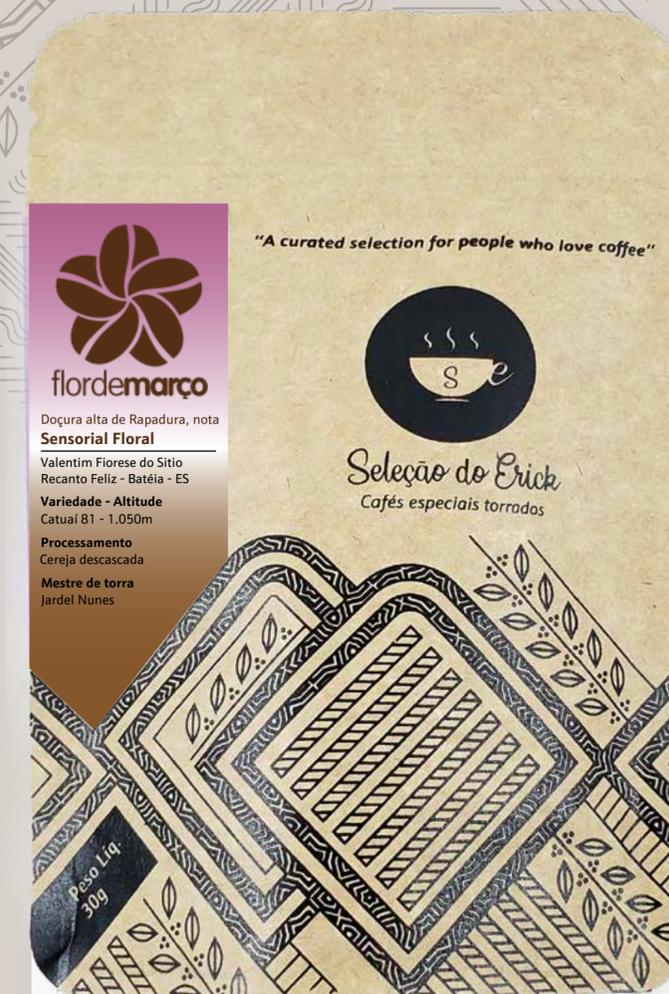
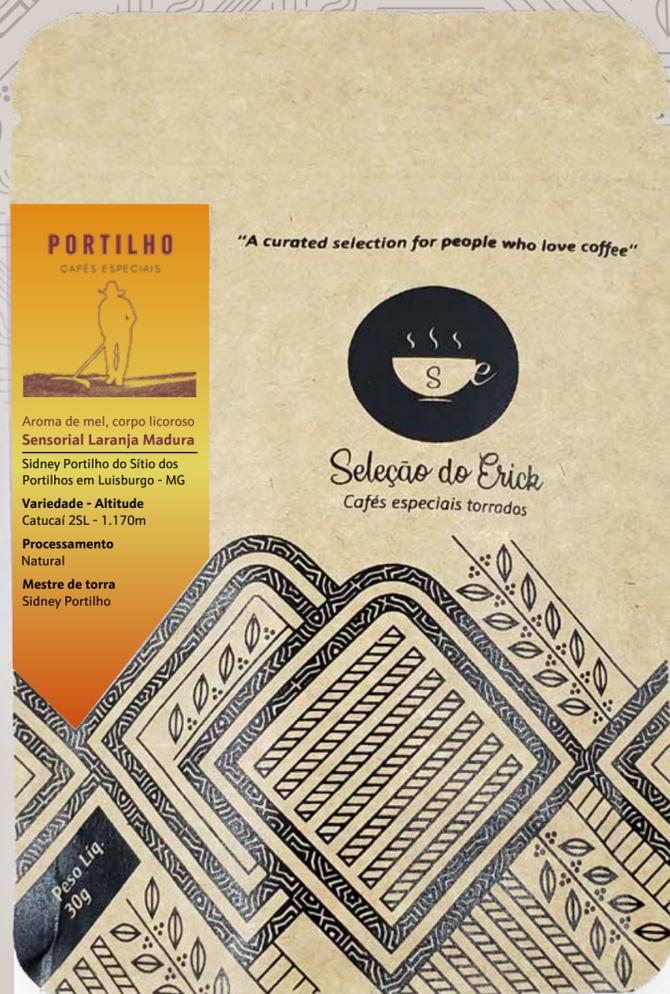
### Mestre de torra

Georgia Franco Souza



Café  
03

Café  
04

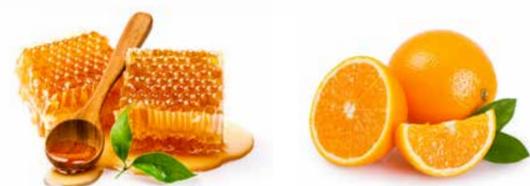


Aroma de mel, corpo licoroso com sensorial  
**Laranja madura**

Doçura alta de Rapadura, nota sensorial  
**Floral**

-  **Produtor / Fazenda**  
Sidney Portilho do Sítio dos Portilhos em Luisburgo - MG
-  **Variedade - Altitude**  
Catucaí 2SL - 1.170m
-  **Processamento**  
Natural
-  **Mestre de torra**  
Sidney Portilho

-  **Produtor / Fazenda**  
Valentim Fiorese do Recanto Feliz - Batéia - ES
-  **Variedade - Altitude**  
Catucaí 81 - 1.050m
-  **Processamento**  
Cereja descascado
-  **Mestre de torra**  
Jardel Nunes



Café  
05



Acidez alta, doçura de melado com sensorial  
**Blueberry**



**Produtor / Fazenda**

Paulo Miranda do Sítio Caminho da Serra em Araponga – MG



**Variedade - Altitude**

Catuai Vermelho - 1.250m



**Processamento**

Cereja descascado



**Mestre de torra**

Luís Mendonça



Café  
06



Doçura de doce de leite, nota sensorial de  
**Tamarindo**



**Produtor / Fazenda**

Pedro Marques - Fazenda Novo Horizonte - Piatã - BA



**Variedade - Altitude**

IAC 144 - 1.240m



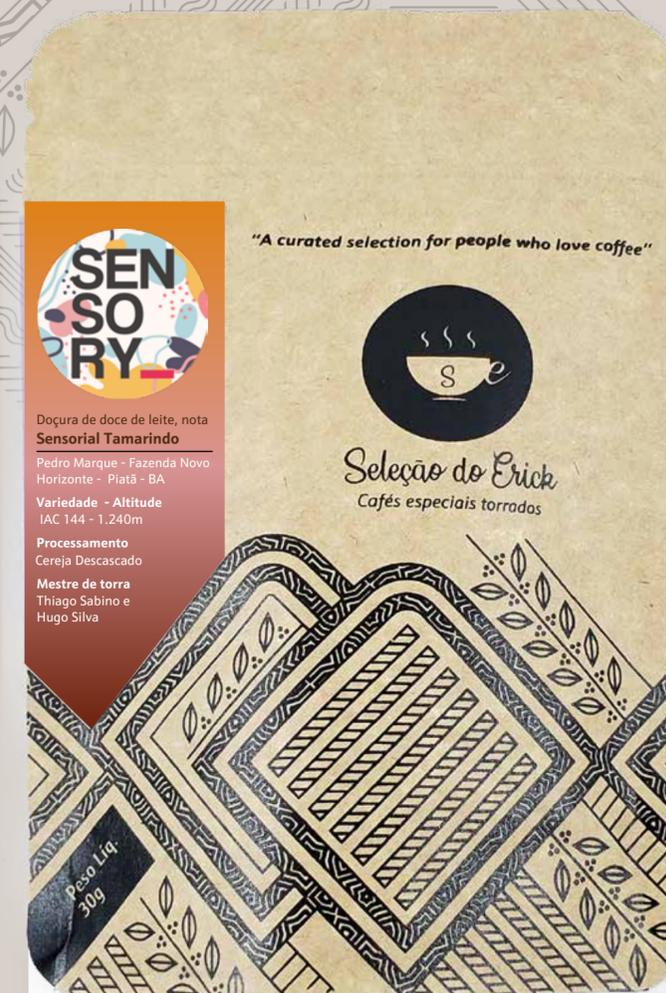
**Processamento**

Cereja descascado



**Mestre de torra**

Thiago Sabino e Hugo Silva



Café  
07

**isole**  
CAFÉS DE ESPECIALIDADE  
SPECIALTY COFFEE

Corpo licoroso, acidez cítrica com nota de  
**Licor de jabuticaba**



**Produtor / Fazenda**

Evandro Calchone do Chapadão  
De Ferro em Patrocínio - MG



**Varietade - Altitude**

Catuai Amarelo / IAC 62 - 950m



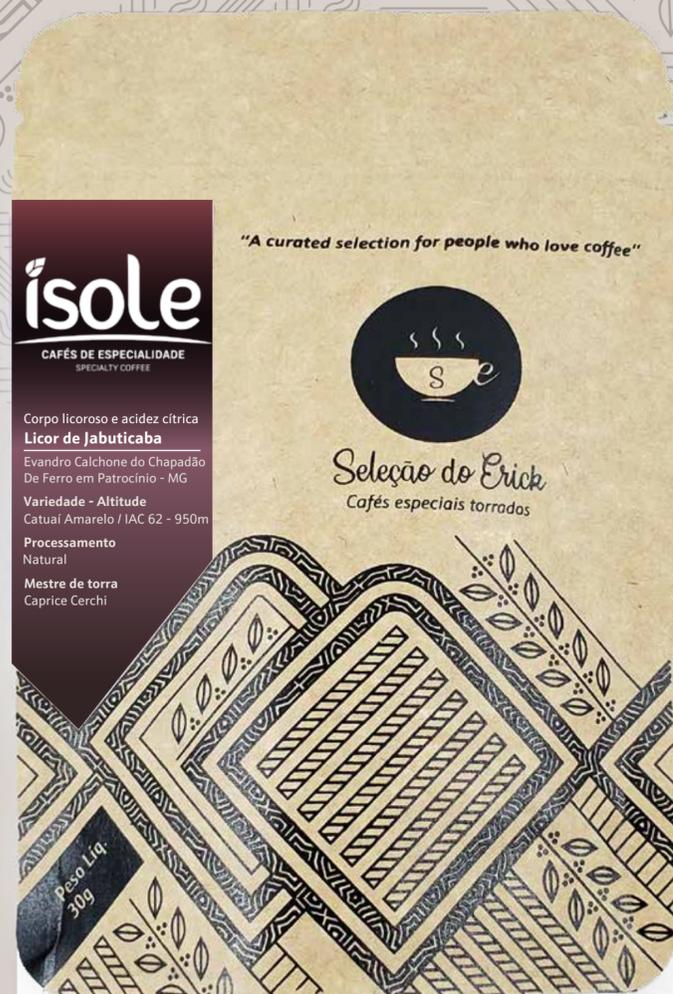
**Processamento**

Natural



**Mestre de torra**

Caprice Cerchi



Café  
08

**MESTRE  
CAFFEEIRO**

Floral de toque herbal, notas de flores  
**Branças e amarelas**



**Produtor / Fazenda**

Prod. Neide Aparecida do Sítio  
Barba Negra - Poço Fundo - MG



**Varietade - Altitude**

Arara - 930 m



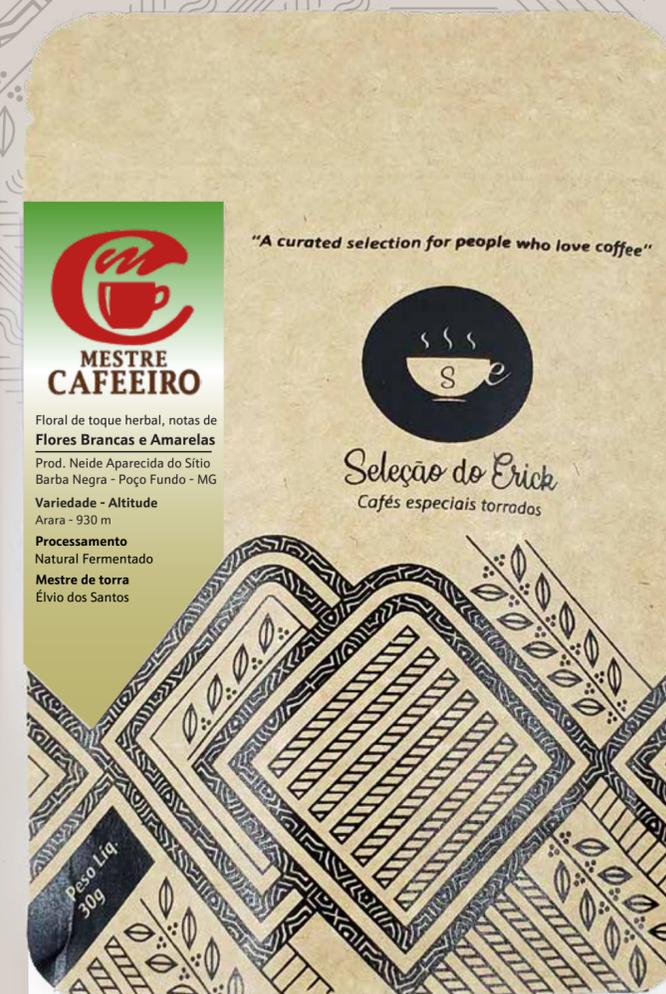
**Processamento**

Natural Fermentado



**Mestre de torra**

Élvio dos Santos



Café  
09

## Honey & Coffee



Doçura alta de melação e nota sensorial de  
**Tubaína**



### Produtor / Fazenda

Alessandro Hervaz do Sítio Grotão em São G. Sapucaí- MG



### Variedade - Altitude

Bourbon amarelo - 1.500m



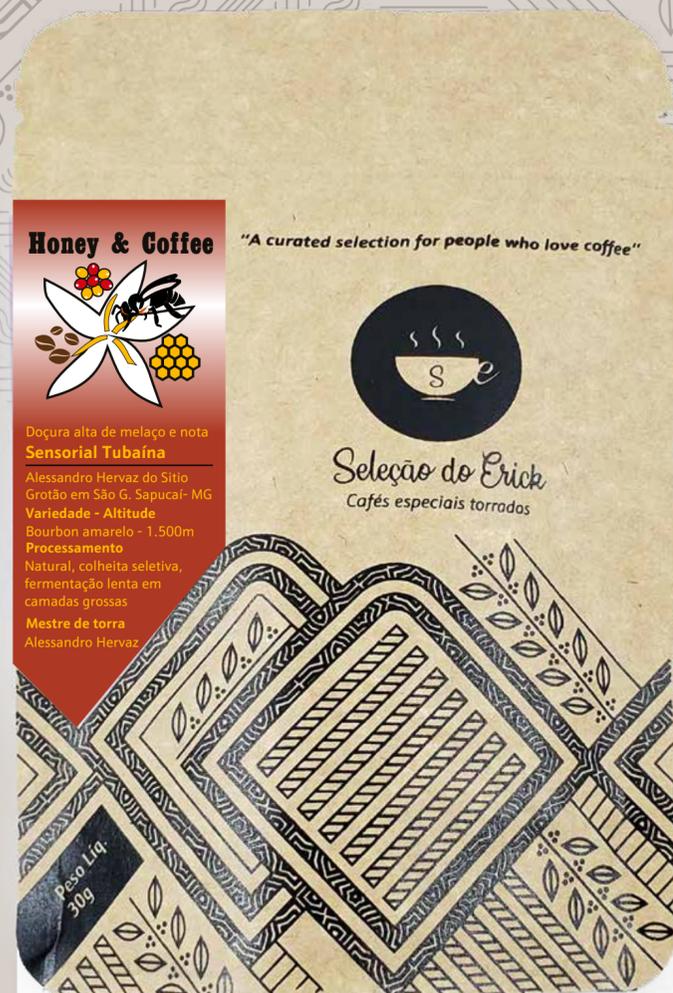
### Processamento

Natural fermentado



### Mestre de torra

Alessandro Hervaz



### Honey & Coffee

"A curated selection for people who love coffee"



#### Doçura alta de melação e nota Sensorial Tubaína

Alessandro Hervaz do Sítio Grotão em São G. Sapucaí- MG  
Variedade - Altitude  
Bourbon amarelo - 1.500m  
Processamento  
Natural, colheita seletiva, fermentação lenta em camadas grossas  
Mestre de torra  
Alessandro Hervaz



Seleção do Erick  
Cafés especiais torrados

Peso Líq.  
30g



Café  
10



Fazenda  
**São Sebastião**  
Specialty Coffee

Doçura de rapadura e notas sensoriais de  
**Ginseng e pitanga**



### Produtor / Fazenda

Catarina Kim e Marcos Kim da Fazenda São Sebastião - MG



### Variedade - Altitude

Arara Orgânico - 1.100m



### Processamento

Honey



### Mestre de torra

Marcos Kim



Fazenda  
**São Sebastião**  
Specialty Coffee

#### Doçura de rapadura e notas de Ginseng e Pitanga

Catarina Kim e Marcos Kim da Fazenda São Sebastião - MG  
Variedade - Altitude  
Arara Orgânico - 1100 m  
Processamento  
Honey  
Mestre de torra  
Marcos Kim



Seleção do Erick  
Cafés especiais torrados

Peso Líq.  
30g



Café  
11

**kōa**  
coffee hunters

Corpo cremoso e doçura alta com nota de  
**Calda de pudim**



**Produtor / Fazenda**

Tiago Donizete do St. Santa Rita  
em Sto Antonio da Alegria - SP



**Variedade - Altitude**

Catuaí - 900m



**Processamento**

Natural



**Mestre de torra**

Guilherme Dias



Café  
12

**G**  
GRÃO RARO

Doçura alta, cremoso e cítrico com nota de  
**Melaço**



**Produtor / Fazenda**

André Aguilã da Fazenda  
Aterrado em Ibiraci - MG



**Variedade - Altitude**

Moka Catuaí 2SL - 1.200m



**Processamento**

Natural



**Mestre de torra**

André Aguilã



Café  
13



## Cafés do Mundo

Frutado, complexo com notas sensoriais

### Banana e abacaxi



#### Produtor / Fazenda

Juan Davi Restrepo em Antioquia  
Colombia



#### Variedade - Altitude

Caturra - 2000 m



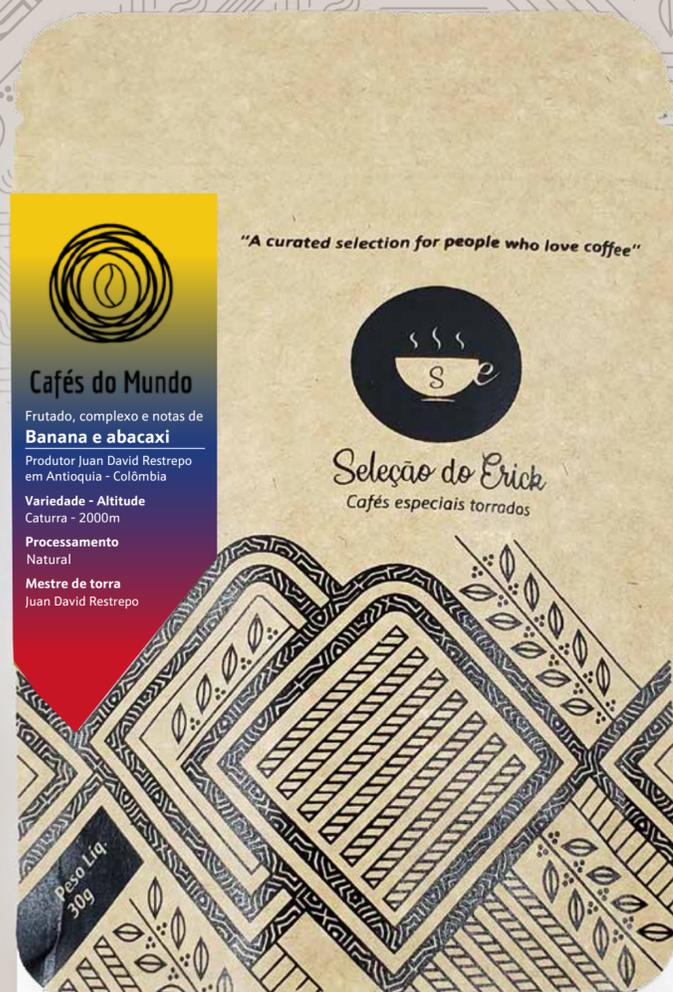
#### Processamento

Natural



#### Mestre de torra

Juan Davi Restrepo



Café  
14



Aroma de dama da noite, notas sensoriais

### Doce de pêssego e coco



#### Produtor / Fazenda

Rafael Vinhal da Fazenda Estrela  
Serra do Salitre no Cerrado - MG



#### Variedade - Altitude

Catuaí 99 - 980 m



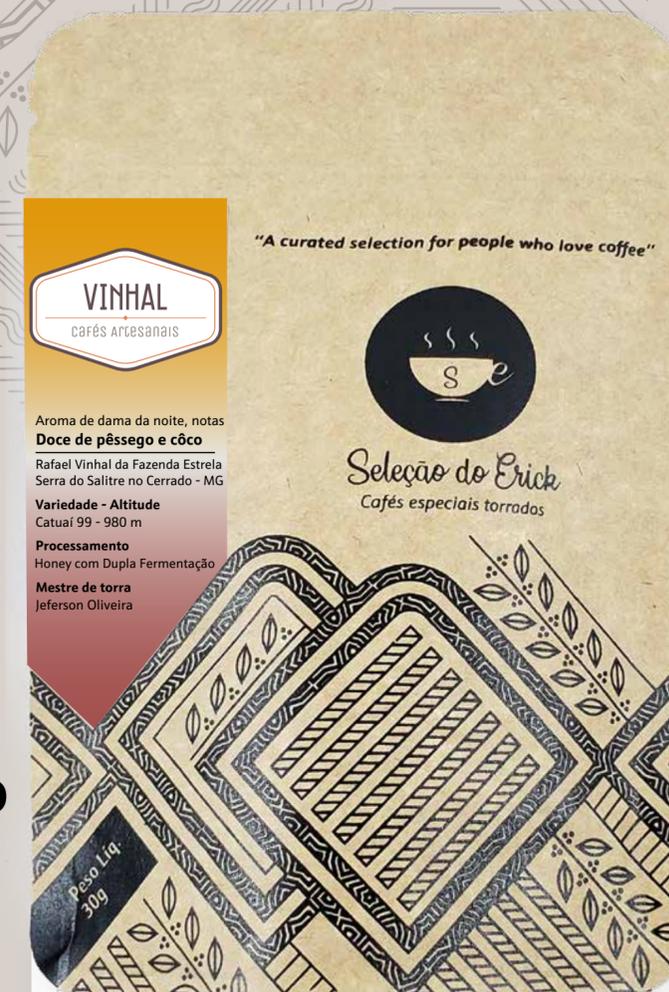
#### Processamento

Honey com dupla Fermentação



#### Mestre de torra

Jeferson Oliveira



Café  
15

HA  
CAFE

Doçura alta, cítrico e licoroso, sensorial

## Limão galego



### Produtor / Fazenda

Felipe Vilhena da fazenda Santa Mônica em Ibiraci - MG



### Variedade - Altitude

Arara - 1.220m



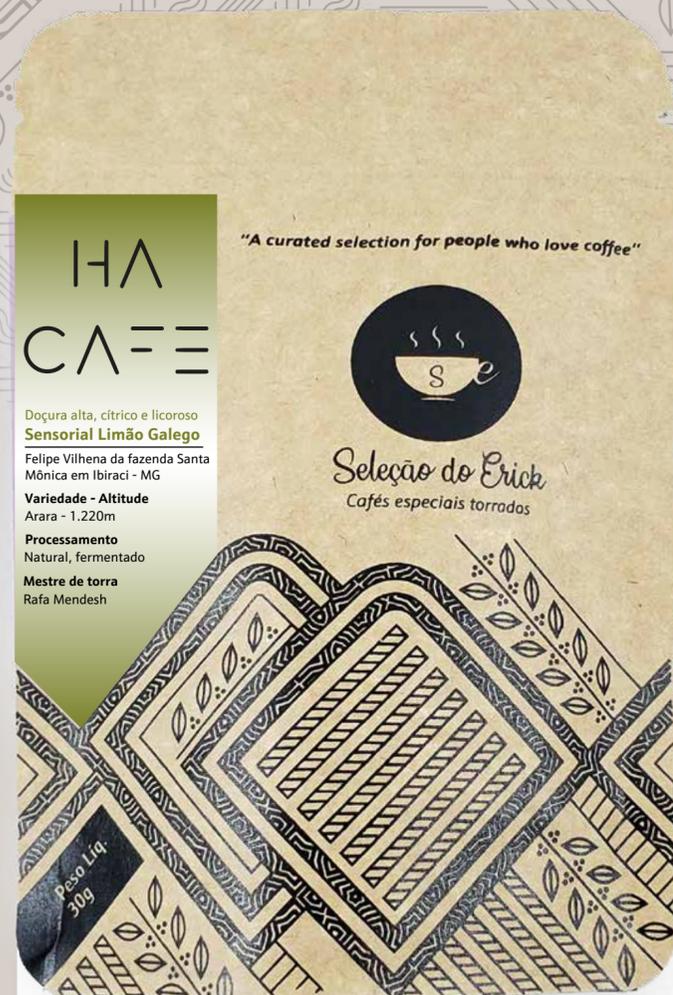
### Processamento

Natural fermentado



### Mestre de torra

Rafa Mendes



Café  
16

BOM COMEÇO  
-CAFÉS ESPECIAIS-

Doçura de melação e leve floral de jasmim

## Doce de figo em calda



### Produtor / Fazenda

José Adriano - Sítio Bom Começo em São Gonçalo do Sapucaí - MG



### Variedade - Altitude

Mundo Novo - 1480m



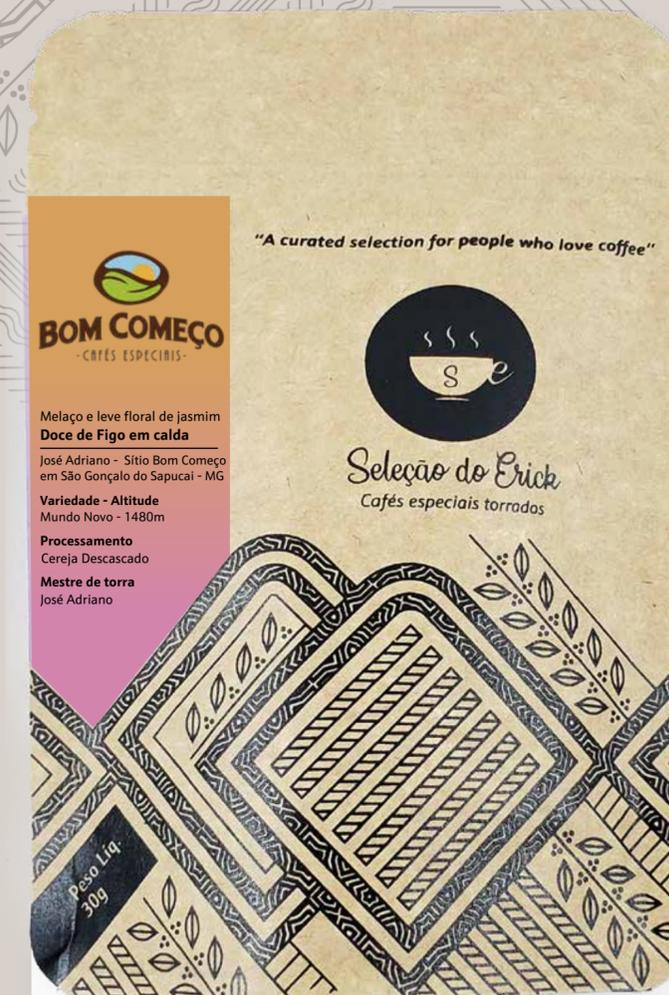
### Processamento

Cereja Descascado



### Mestre de torra

José Adriano



Café  
17



Doçura alta, denso e cítrico com sensorial  
**Rapadura**



**Produtor / Fazenda**

Jeremias Braga da Fazenda Braga  
em Afonso Cláudio - ES



**Variedade - Altitude**

Catucaí 785/15 - 1100m



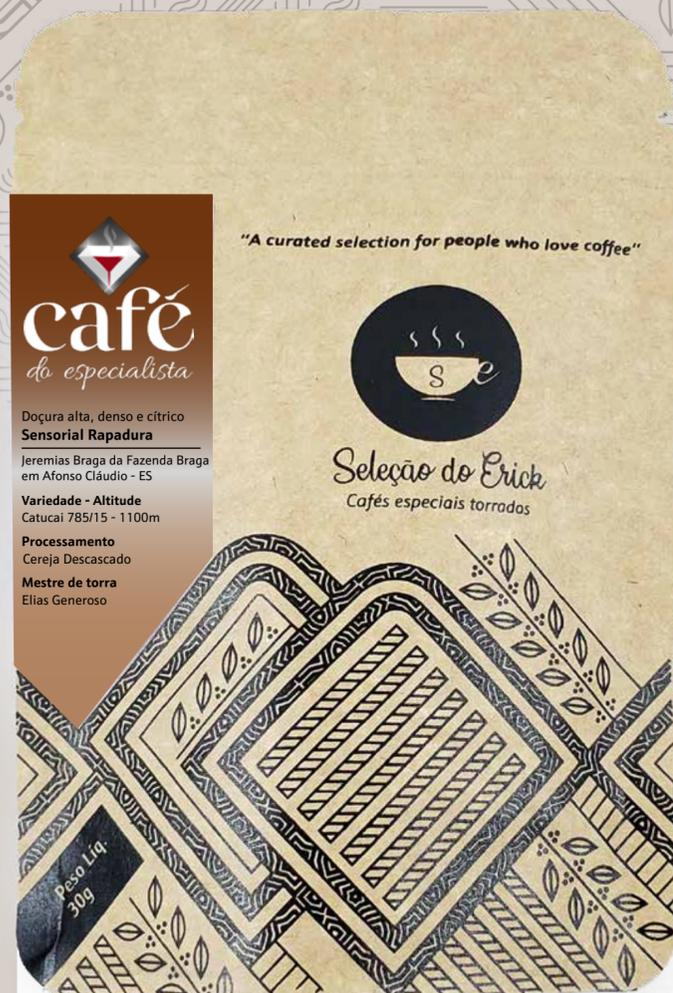
**Processamento**

Cereja Descascado



**Mestre de torra**

Elias Generoso



Café  
18



Frutado com acidez cítrica alta  
**Maracujá**



**Produtor / Fazenda**

Samuel Mangia do Sítio Serra  
da Careta em Beapendi - MG



**Variedade - Altitude**

Catuai Vermelho - 1.200m



**Processamento**

Natural maceração carbônica



**Mestre de torra**

Samuel Mangia



Café  
19



Aroma de baunilha e nota com sensorial de  
**Cocada e framboesa**



**Produtor / Fazenda**

Rafael Vinhal da Fazenda Estrela em Serra do Salitre - MG



**Variedade - Altitude**

Catuai 144 vermelho - 980m



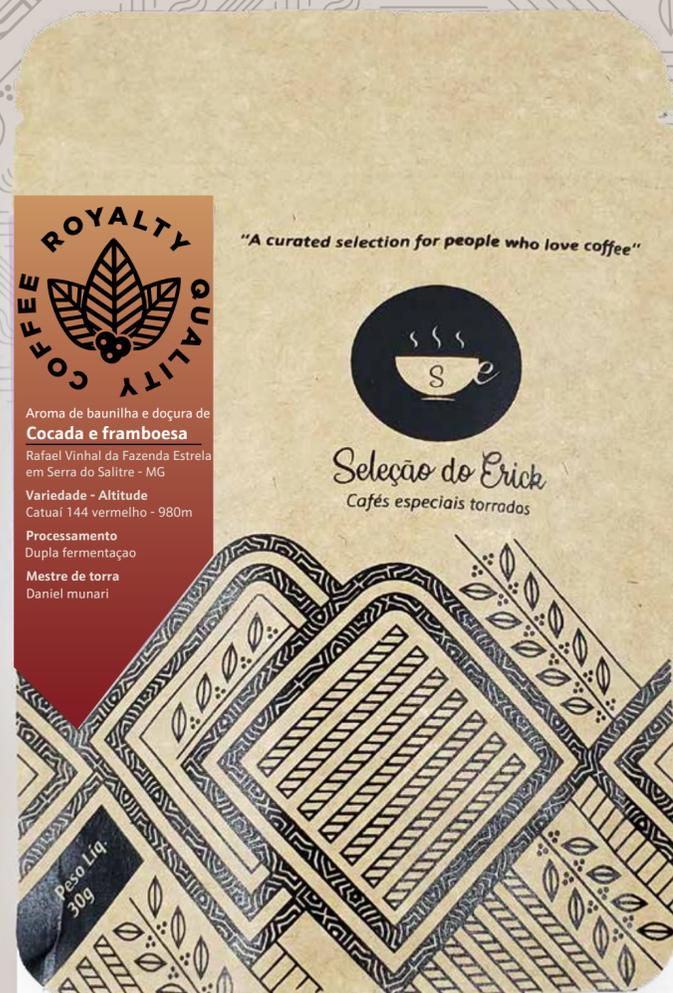
**Processamento**

Dupla Fermentação



**Mestre de torra**

Daniel Munari



Café  
20



Aroma de carinho com nota de  
**Amor e solidariedade**



**Mais detalhes última página**

Arrecação da venda será doada ao proj. Jovens Baristas, parceria entre fazenda São Sebastião e Seleção do Erick.



**Variedade - Altitude**

Catuai 62 - 1200m



**Processamento**

Natural



**Mestre de torra**

Marcos Kim



Café  
21

UM  
coffee co.

Aroma de flor de laranjeira e notas de  
**Frutas vermelhas**



**Produtor / Fazenda**

Produtor Stefano Um da  
Fazenda Um - ES



**Varietade - Altitude**

Catimor - 1350m



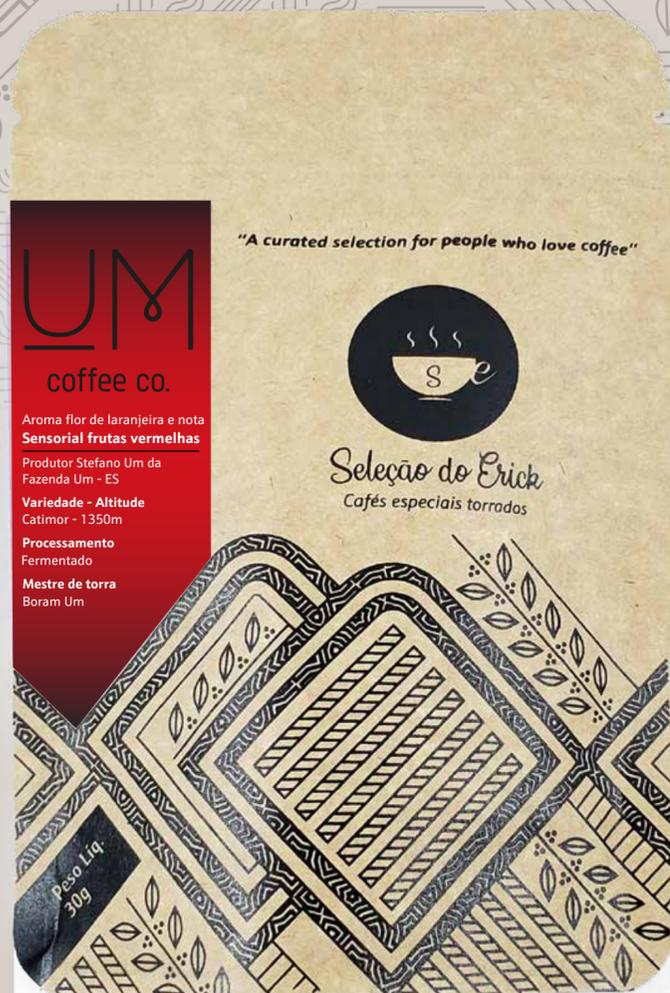
**Processamento**

Fermentado



**Mestre de torra**

Boram Um



Café  
22

FRANCK'S  
COFFEE Co.

Notas sensoriais de cravo e  
**Cachaça em amburana**



**Produtor / Fazenda**

Márcio Borges Castro Alves da Fazenda  
Barinas em Araxá - MG



**Varietade - Altitude**

Topázio - 940m



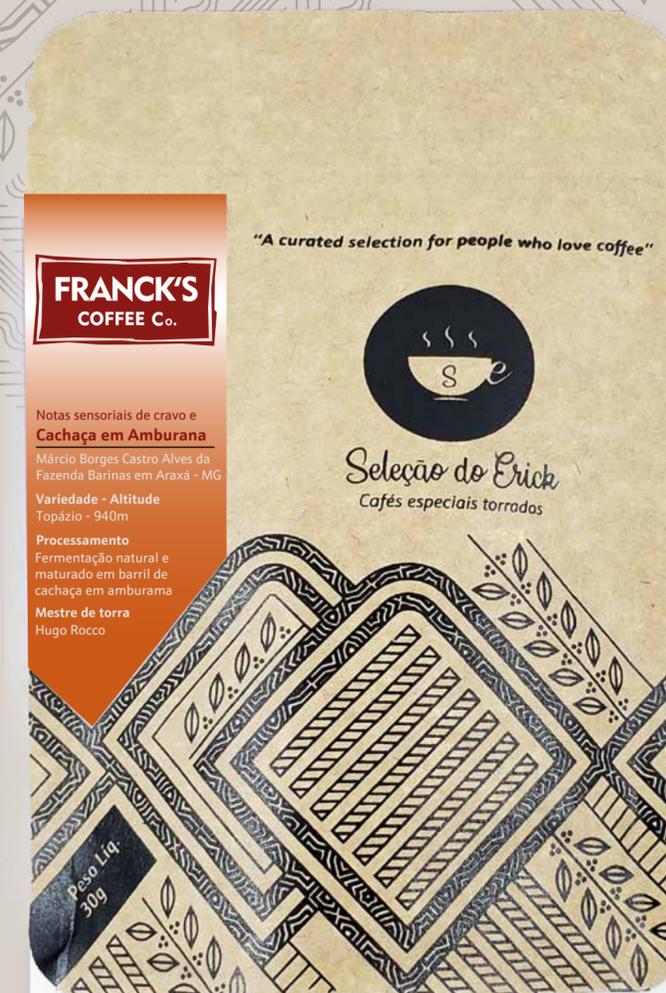
**Processamento**

Fermentação natural e maturado em  
barril de cachaça em amburana



**Mestre de torra**

Hugo Rocco



Café  
23



Mel no aroma, licoroso e cítrico com nota de

## Manga madura



### Produtor / Fazenda

Edson da Silva do Sertãozinho  
Cafés especiais em Cristina - MG



### Variedade - Altitude

Catuai 62 - 1.200m



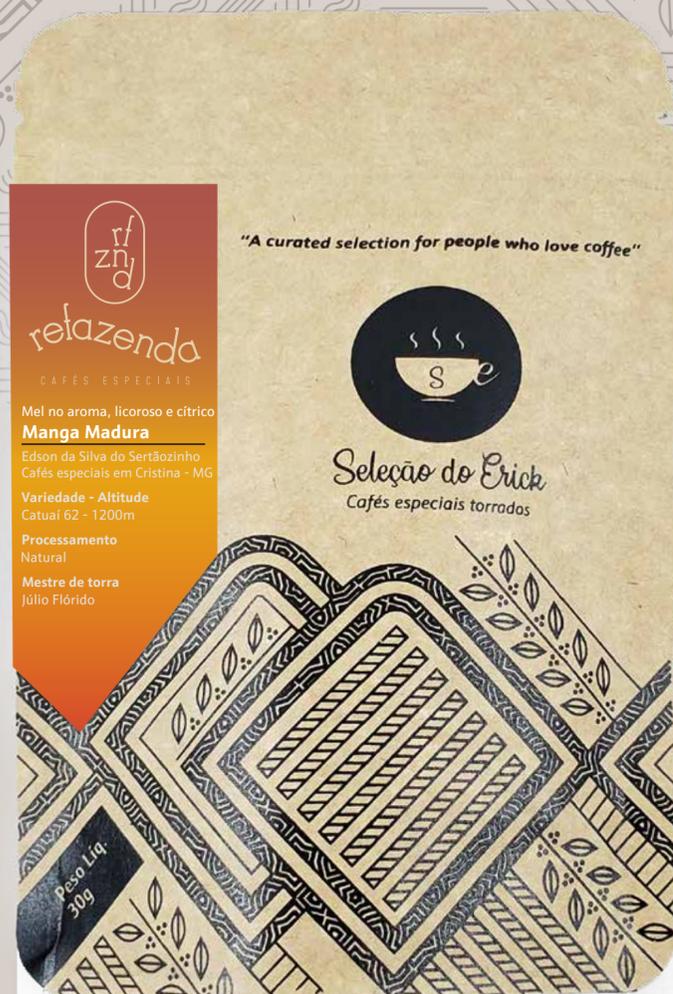
### Processamento

Natural



### Mestre de torra

Júlio Flório



Escolha nossos **cafés especiais** pelo **sensorial** e descubra o sabor de cada café torrado por um **mestre de torra diferente.**



Seleção do Erick  
Cafés especiais torrados

**Curadoria de cafés realmente especiais.  
Sensoriais sem repetição!**





O projeto **Processo de Autoria** foi a primeira experiência onde a equipe da Fazenda São Sebastião convidou algumas personalidades do café para processarem os seus próprios cafés e com isso obter resultados fantásticos. Foram convidados 6 profissionais de diversas áreas, mas que atuam com o tema café. Os convidados foram Edgard Bressani, Luísa Nogueira, Gilmar Cabral, Chico Lentini, Lazáro Dornelas e Jack Robson.

O projeto **Jovens Baristas** ensina a profissão de Barista e qualifica jovens em vulnerabilidade social para atuarem no ramo de cafés, cafeterias e torrefações. Muitos destes jovens já atuam profissionalmente no mercado de cafés.

**A Seleção do Erick em parceria com Fazenda São Sebastião irão multiplicar esforços para comercializar os cafés do projeto Processo de Autoria, todo o valor da venda desses cafés será doado para o Projeto Jovens Baristas.**

Com essa finalidade lançamos o café da Luísa Nogueira (**café 20**) Aroma de frutas cítricas e especiarias, Corpo cremoso, acidez equilibrada com a Doçura alta, e notas de panetone de frutas.

Café  
20



Seleção do Erick  
Cafés especiais torrados



Fazenda  
São Sebastião  
Specialty Coffee



O projeto Seleção do Erick acredita que #cafeuneas pessoas, dessa forma nosso produto representa essa união.

**Não precisa escolher, prove todos os nossos cafés selecionados e se apaixone**

- ✓ 23 CAFÉS ESPECIAIS COM SENSORIAIS DIFERENTES
- ✓ 23 MESTRES DE TORRA
- ✓ 23 PARCEIROS DA SELEÇÃO

**COMPRE TODOS OS CAFÉS DA RODADA**

**GANHE UM PRESENTE**

**NOSSO COFFEE TASTING NOTEBOOK**

