Panamá Barú Black Mountain

Origen Centroamérica

Varietal	**Caturra, Catuaí y Geisha**	Finca	**Barú Black Mountain**
Proceso	**Semi-lavado**	Altitud	**1.300 - 1.500 metros**

Nota de cata

Taza floral, notas intensas de chocolate, sabores de frambuesa y tonos cítricos de limón. Es un café balanceado, muy delicado y con gran complejidad aromática.



Origen

Esta finca se encuentra al oeste del Volcán Barú, en la zona Altos del Colorado, a medio camino entre los pueblos de Volcán y Río Sereno. Invadido al norte por selva virgen y delimitada en el sur por el río Colorado, donde árboles centenarios, múltiples arroyos, junto con un fenómeno climatológico único de la zona y un suelo lleno de minerales crean un entorno ideal para la planta de café.

El cultivo es atendido por la etnia Ngöbé, por su larga tradición en trabajos relacionados con el café. Se han creado hogares para varias familias y se sienten como en casa al conseguir un buen ambiente familiar, ayudándoles incluso con el transporte médico y apoyo pedagógico las 24 horas al día.

La época de cosecha abarca desde Octubre hasta finales de Febrero, y es llevada a cabo con mucho cuidado con el método manual picking. Después de una primera pre-selección, los granos pasan por el beneficio utilizando el método semi-wash. Usan para tal efecto el agua de una fuente que nace en el corazón de la finca, cuidando al máximo de no contaminar dichas aguas.

Al controlar muy bien los tiempos, sin permitir que los granos fermenten, consiguen el característico dulzor de su café.

Las condiciones del clima, principalmente húmedas, exigen el secado a máquina de la mayor parte del café, guardándolo después meticulosamente en las bodegas de la finca.

Gracias a la situación geográfica, junto con las manos expertas y la pasión empleada en cada uno de los procesos relacionados con dicho café han conseguido obtener un café equilibrado y de gran complejidad aromática.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales