Panamá Geisha Boquete

Origen Centroamérica

Varietal	**Geisha**	Finca	**La Esmeralda**
Proceso	**Lavado**	Altitud	**1.550 metros**

Nota de cata

Notas de jazmín y cítricos dulces, bergamota, chocolate, vainilla. Excelente y muy intenso. En boca aparecen claramente la flor y los cítricos. Muy equilibrado, vivo, buen cuerpo y acidez delicada. Sin duda, un excelente café.

RESULTADO DE LA CATA
Fragancia/aroma: 9,00
Sabor: 9,00 / Sabor residual: 8,25
Acidez: 8,25 / Cuerpo: 7,75
Uniformidad: 10 / Taza limpia: 10 / Balance: 8,75 / Dulzor: 10
Puntaje catador: 9,00
Puntaje final: 90,00



Origen

El Café Geisha, como la mayoría de las variedades de café arábica, es originario de Etiopía. Concretamente, de un lugar denominado Geisha (o Gesha) por sus habitantes locales. Es una de las variedades más exclusivas de café a nivel mundial. Solo en las tierras más altas de la provincia de Chiriquí (Panamá) muestra todo su potencial de calidad, probablemente gracias al clima, su tierra volcánica, su altitud y sus gentes.

Panamá, por su proximidad al ecuador, tiene un clima tropical. Al oeste del país se encuentra Chiriquí, una de sus provincias más productivas por su clima y fértiles suelos. Sus Tierras Altas las componen Boquete y Volcán-Candela. El escénico pueblo de Boquete, foco de atención turística debido a su clima primaveral, bajo costo de vida y multitud de actividades disponibles, cuenta con la tradición de casi 100 años en el cultivo del café. Boquete es la cuna de varios de los cafés más únicos del mundo, lo cual es motivo de orgullo entre los boqueteños.

Este café, catalogado como uno de los más caros y exóticos, es conocido como "el champán del café". Desde su descubrimiento, ha recibido todo tipo de elogios, un sinfín de premios y reconocimientos internacionales. Son muchos los que han intentado volver a buscar esa semilla a Etiopía, pero no han podido encontrar un sabor igual ya que el microclima y el suelo volcánico de Boquete han sido factores determinantes difíciles de imitar en otras latitudes.

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