El Salvador Los Pirineos Natural

Origen Centroamérica

Varietal	**Bourbon**	Altitud	**1.480**
Finca	**Los Pirineos**	Certificaciones	**Élite**

Nota de cata

Notas vinosas delicadas, fruta roja ligera y caramelo. Fino y delicado. Intenso en boca, apareciendo sutilmente la fruta, con acidez media y buen dulzor. Buen cuerpo y limpio.

Origen

La finca Los Pirineos se encuentra en la cima del volcán Tecapa, perteneciente a una cadena montañosa volcánica en el Departamento de Usulután. Su nombre se debe a la similitud de los Pirineos en Europa, que separa Francia y España. Esta finca también separa dos ciudades; Berlín (Usulután) y Santiago de María. El cultivo en la finca comenzó en el año 1890 de acuerdo con algunos relatos de la familia y las plantas típicas originales y árboles de sombra llamados Gravileos fueron importados de Antigua Guatemala.

La finca ha sido propiedad de la familia desde hace más de 100 años y siempre ha cultivado bajo sombra tradicional. Actualmente el 10% de la plantación pertenece a la variedad Typica, el 83% es Bourbon, 4 % y 3% Pacas de Pacamara.

Está certificada por Rainforest Alliance, siendo la primera en El Salvador en obtener dicha certificación. Los Pirineos, siempre ha sido reconocida por los exportadores, compradores y catadores nacionales e internacionales como productor de uno de los mejores cafés de la zona este del país. La mayor parte de la producción actual se vende en el mercado de Asia Gourmet. En el año 2007, obtuvo el 10º lugar a nivel mundial en la competición de café Rainforest Alliance, en Long Beach (California) con una puntuación de 86,33.

Este varietal, de productividad baja, recibe su nombre de las Islas Bourbon, en la actualidad denominadas Islas Reunión, al este de Madagascar y es conocido por su acidez compleja y su gran equilibrio.

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