Honduras Honey SCAA +84

Origen Honduras

Varietal	**Catuai**	Finca	**Cucuyagua, Copán**
Proceso	**Honey**	Altitud	**1.600 metros**

Nota de cata

Intenso sabor a chocolate, higos secos y Amaretto. Acidez marcada y agradable con cuerpo meloso.
El proceso Honey le aporta un extra de dulzor y de cuerpo muy apreciado por los amantes del café.
Café producido mediante proceso ecológico en beneficio húmedo y secado en zarandas bajo el sol. Se cultiva en una bonita finca ubicada en Cucuyagua, Copán, bajo la sombra de pinos, guanijiquiles, plátanos y grabileos en un suelo franco arcilloso.



Origen

"Desde hace 30 años, en conjunto con mi hermano Gerardo y mi Mamá hicimos de la producción de café una actividad tradicional que llevamos a cabo con mucha alegría, pues es el sustento económico para varias familias considerando que nuestros colaboradores son clave para hacer posible todo lo que hacemos en nuestras fincas.
En lo personal, la producción de café es una historia única que debe ser contada con los más mínimos detalles, pues considero que es una forma de transmitir nuestra pasión y sobre todo el esfuerzo que conlleva cultivar café."

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