

BARÚ BLACK MOUNTAIN

LA FINCA DE D·ORIGEN COFFEE ROASTERS

Panamá

LAVADO

Notas de cata

CHOCOLATE, PERA Y JARABE DE ARCE

Tasting notes

CHOCOLATE, PEAR AND MAPLE SYRUP

País · Country
Región · Region
Alt. Cultivo · Growing alt.
Variiedad · Variety
Proceso · Process

PANAMÁ
VOLCÁN
1.400 m.
CATURRA
LAVADO



DESCRIPCIÓN

Tras la recolección de las cerezas maduras, el fruto se pasa por una despulpadora. A continuación, los granos, con el mucílago adherido, son colocados en tanques para su fermentación - 12 a 18 h -. En este tiempo el mucílago se descompone.

Tras ello, los granos se secan al sol o mecánicamente, hasta conseguir una humedad ideal entre 10º y 12º . El resultado es un café muy limpio con una acidez más marcada. Notas achocolatadas y a frutas.

Felicidad y glamour.

ELABORACIÓN RECOMENDADA
RECOMENDED BREWING METHOD

