

# BUENOS AIRES

## Nicaragua



CANELA, JAZMÍN, PIÑA,  
CHOCOLATE NEGRO Y VAINILLA

CINNAMON, JASMINE, PINEAPPLE, DARK  
CHOCOLATE AND VANILLA



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

NICARAGUA  
DIPILTO  
1.600 m.  
MARACATURRA  
LAVADO



### DESCRIPCIÓN

La finca Buenos Aires ocupa 215 hectáreas en las montañas de Dipilto. Fundada hace 50 años por Luis Emilio Valladarez, sus cafetos crecen a la sombra (70% de ellos con diversas especies arbóreas), y el suelo y la plantación se fertilizan con técnicas respetuosas con el medio ambiente. Este microlote que tienes es tus manos es 100% maracaturra y se ha procesado por el método de lavado. El resultado es un café afrutado con notas florales y que alcanza los 87 puntos en cata. Que empiece la fiesta.

### ELABORACIÓN RECOMENDADA

*RECOMENDED BREWING METHOD*

