

PANAMÁ GEISHA

BARÚ BLACK MOUNTAIN



REGIÓN: VOLCÁN	PROCESO: NATURAL	ALTURA: 1.700 M.	VARIETAL : GEISHA
----------------	------------------	------------------	-------------------

NOTAS DE CATA : JAZMÍN, MARACUYÁ Y MIEL SILVESTRE

El Geisha que tienes en tus manos pertenece a un auténtico micro-lote cultivado en nuestra plantación `Barú Black Mountain` en la frontera entre Panamá y Costa Rica. El secado natural del grano, cuando todavía está dentro de la cereza, se efectúa en este caso al 100% con la ayuda del sol. Esta singular variedad junto con el enorme esfuerzo y cuidado por el detalle que hemos implementado desde la recogida del grano en la finca, hasta su tueste en nuestro tostador en Altea, ha dado como resultado este año un café por encima de los 90 puntos en cata con un abanico de aromas que incluye jazmín, maracuyá y miel silvestre. ¡A disfrutarlo!

ORIGEN DEL CAFÉ GEISHA

El café Geisha proviene originalmente de la región de bosques milenarios Gori Gesha, a más de 1.800 m. sobre el nivel del mar en la meseta central de Etiopía. Se empezó a cultivar en Panamá en el año 1960, después de detectar su tolerancia a la *roya*, una plaga común en Centro América que afecta a la hoja del cafeto. En 2004, el Geisha fue catapultado a la fama mundial, cuando durante la competición anual “Best of Panamá” recibió calificaciones excepcionalmente altas por sus características florales a jazmín. Ese mismo año también rompió records en las subastas vendiéndose por 20\$ la libra.

Hoy, 15 años después, la obsesión por este café tan especial provoca que los mejores lotes se vendan por 800\$ la libra.

EL MEJOR CAFÉ DEL MUNDO

¿Cómo es posible que un tipo de café pueda eclipsar a todos los demás?

Simplemente porque no hay otro café en el mundo que sea igual a los granos de café Geisha de Panamá. La taza que produce no sólo tiene sabores que coinciden con el aroma en intensidad y complejidad (miel dulce, jazmín, flores de cítricos, notas florales), sino que además tiene una acidez perfectamente atenuada, un cuerpo sólido y una dulzura general que lo convierte quizás en la taza de café más completa que hay.