

# BARÚ BLACK MOUNTAIN

LA FINCA DE D·ORIGEN COFFEE ROASTERS

*Panamá*

**HONEY**

## Notas de cata

CIRUELA, CAMOMILA Y ALMENDRA  
TOSTADA

## Tasting notes

PLUM, CHAMOMILE AND ROASTED  
ALMOND

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

PANAMÁ  
VOLCÁN  
1.400 m.  
CATURRA  
HONEY



## DESCRIPCIÓN

El proceso Honey es el puente entre un café Lavado y un Natural. En el Honey, la cereza se despulpa y se seca con la capa del mucílago adherida al pergamino. En la finca Barú Black Mountain este secado se realiza en camas africanas. Obtiene el nombre de Honey por la sensación pegajosa que tiene el grano antes de secarse que es parecida a la miel. Con este método, el resultado en taza es más dulce que en un Lavado, posee una acidez balanceada y percibimos notas afrutadas. ¡Un espectáculo!

**ELABORACIÓN RECOMENDADA**  
**RECOMMENDED BREWING METHOD**

