

# Panamá

## Finca Lorayne

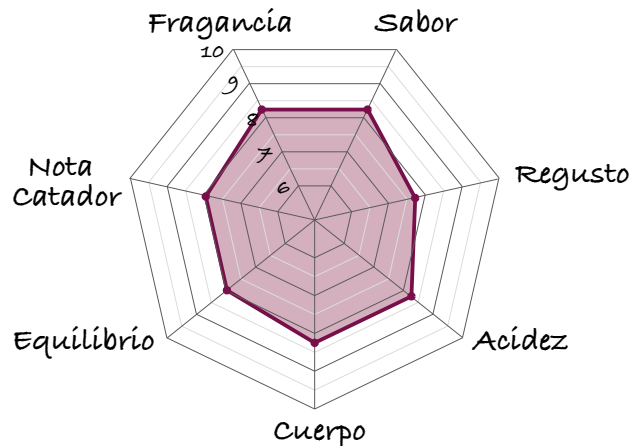


País: Panamá  
Región: Chiriquí  
Finca: Lorayne  
Productor: Nicolas Rosas (Fundador)  
Altitud: 1.650 - 1.700 msnm  
Especie: Arábica  
Variedad: Catuai  
Proceso: Natural  
Cosecha: 2023/2024  
OIC: 29-337-01

**PUNTUACIÓN SCA: 86.75**

## NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.25  
Sabor: 8.25  
Sabor residual: 7.75  
Acidez: 8.25  
Cuerpo: 8.25  
Balance: 8.00  
Uniformidad: 10  
Taza Limpia: 10  
Dulzor: 10  
Puntaje catador: 8.00  
Puntaje final: 86.75



## DESCRIPCIÓN

Café con fragancia ligeramente frutal, con base de cacao, y notas de chocolate con leche, frutos rojos, notas de queso y con ligeros matices de litchi; es dulce, con cuerpo cremoso y acidez media/alta.

## **Finca Lorayne**

Es una empresa familiar fundada por Nicolás Rosas, quien le impresiona el área del Salto y adquiere la propiedad en los años 50, la misma está localizada  $8^{\circ}47'47.5''N$   $82^{\circ}28'49.3''W$ , cuenta con una altura de 1650-1700 m sobre el nivel del mar y un suelo rico, volcánico, que le dan

unas condiciones favorables y únicas para el cultivo de café y vegetales.

La familia Rosas ha continuado la actividad con pasión y con el afán mantener el legado durante 4 generaciones que orgullosamente producen el mejor café del mundo.

En la actualidad y como resultado del trabajo en equipo, Finca Lorayne comercializa su producción a través de ADAURA COFFEE Y AGROPECUARIA ROMESAS, empresas pertenecientes a los miembros de la familia.

## **Región**

En las tierras Altas de la provincia de Chiriquí en la República de Panamá, se encuentra Boquete en las faldas del Volcán Barú. Con una economía basada en una interacción del turismo, la caficultura, la agricultura y la industria. En la cual los indígenas Ngäbe Bugle son la mano de obra de mayor importancia.