

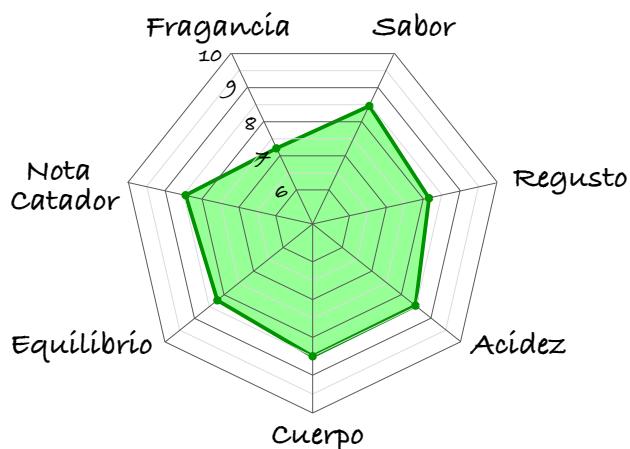


País: Panamá
Región: Chiriquí
Finca: Lorayne
Productor: Nicolas Rosas (Fundador)
Altitud: 1.600 - 1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Pacamara
Proceso: Lavado
Cosecha: 2023/2024
OIC: 29-337-01

PUNTUACIÓN SCA: 87.75

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma:	7.25
Sabor:	8.50
Sabor residual:	8.25
Acidez:	8.50
Cuerpo:	8.50
Balance:	8.25
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.50
Puntaje final:	87.75



DESCRIPCIÓN

Destaca su fragancia y base de chocolate, notas de chocolate negro, caramelo, toffe, fruta de hueso; es dulce, complejo, láctico, 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°47'47.5"N 82°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 Republica 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.



