

# BOURBON ROSADO

 Colombia - Huila

 SCA 86



**CAFEGA**  
SPECIALITY COFFEE



## Sobre este café:

Este Bourbon Rosado se cultiva en la Finca La Reserva, ubicada en el departamento del Huila, en las zonas de Pitalito y Bruselas, a una altitud de 1.750 msnm. Es una variedad reconocida por el color rosado de sus cerezas maduras y por su perfil aromático elegante.

El café es procesado mediante un lavado con fermentación controlada en dos etapas: 24 horas en cereza y 12 horas en mucílago en fermentación sumergida, un método que resalta la dulzura natural y mantiene una excelente limpieza en taza.

En cata se presenta una bebida limpia, jugosa y balanceada, con notas cítricas y de mandarina, acompañadas de panela, caña de azúcar y frutos amarillos. Tiene acidez media, cuerpo medio y un residual prolongado, fresco y agradable.

Especie	Arábica
Variedad	Bourbon Rosado
Cosecha	Ultima del 2025
Altitud	1.750 SNM
Proceso	Lavado



*¿Quieres saber más sobre este café? ¿Quieres probarlo?*

