Puerto Rico Yauco

Origen Centroamérica

Varietal	**Bourbon y Typica**	Altitud	**1.500 - 1.850**
Proceso	**Lavado**		

Nota de cata

Aroma a malta con un persistente toque exótico que se combina con el suave tostado.
Sabor pleno y equilibrado, con notas dulces y achocolatadas. Su acidez es fina y su cuerpo intenso.



Origen

La mayoría de las fincas se hayan ubicadas en el centro, noroeste y oeste de la isla, en las partes medias y bajas de majestuosas montañas, alguna de más de 900 metros de altura. Los pueblos de Maricao, Jayuya, Tauco, Ciales, Adjuntas Lares, Las Marías y Utuado son famosos y conocidos como los pueblos donde se cultiva el mejor café.
Los cafetales ocupan en este territorio cerca de 30.000 hectáreas, la mayoría situadas en zonas de tierra volcánica rica en minerales. Todo el café puertorriqueño es de la variedad Arábica.

Entre las muchas clasificaciones con las que se controla la calidad del café, el nivel más alto es el café "Súper Premium". A nivel mundial, solo tres cafés poseen esta categoría, uno de los cuales es Alto Grande producido en Puerto Rico. Otro grano del país que ha recibido reconocimiento internacional es el Café Yauco Selecto, distinguido por la prestigiosa revista "Wine Spectator Magazine" como uno de los 10 cafés más cotizados del mundo.

El café puertorriqueño, particularmente el de la región de Yauco, recibió, en las últimas décadas del siglo XIX, premios a la calidad en Europa y era el preferido por la realeza europea y por el Vaticano. Después de más de un siglo de ausencia del café de Yauco, en los mercados internacionales, en 1990 volvió a renacer. De hecho, el desarrollo de una potente demanda internacional de cafés especiales ha permitido el regreso de la exportación del mejor café de Puerto Rico, el Yauco Selecto.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales