



República Dominicana – Barahona

Origen Centroamérica

Varietal
Proceso

Typica y Caturra
Lavado

Altitud

600 a 1.100 metros

Nota de cata

Dulzor intenso, cuerpo completo, buen aroma y acidez pronunciada.

Origen

Barahona está situada a orillas del suroeste del mar Caribe, en la República Dominicana.

En esta región única se cultiva el café en elevaciones que van de 600 a 1.100 metros, donde se encuentran algunos de los mejores cafés del país.

Actualmente hay unas 12.000 hectáreas de café cultivadas en 4 municipios: Paraíso, Enriquillo, Polo y Barahona, con 2.600 productores.

Debido a la cercanía del mar Caribe y a una topografía accidental, la recolección de café comienza en agosto y termina en febrero. La distribución de la lluvia durante todo el año y el sol permiten varias floraciones al año de diferentes intensidades que hacen que los caficultores y recolectores regresen de cinco a seis veces, en promedio, al mismo árbol.

En cuanto al terreno, el 100% del cultivo es sombreado, en intra-montaña, valles y terrenos empinados, siendo de bosque tropical.



CÓMPRALO AQUÍ

<https://cafeab.com/cafes-especiales>