

CAFÉ SERENATA



ORIGEN:	HONDURAS
VARIEDAD:	LEMPIRA
PROCESO:	LAVADO
PUNTOS:	89.25

Dulce, de carácter desenfadado, y fragancia fresca. En boca es jugoso, muestra redondez y un cuerpo de textura sedosa. En sus notas predominan los enzimáticos. Destacamos notas a mandarina y melocotón. Base a dátil Medjool, tofe. Fondo a jarabe de agave. Tonos cítricos. Adecuado si gusta beber el café con leche o bebidas vegetales, pues tiene buena integración. De elaboración fácil en cafetera espresso, italiana, prensa francesa o filtro.



GUAYACÁN

TOSTADORES Y PROVEEDORES DE CAFÉ DESDE 2014



cafesguayacan.com