

CAFÉ DE

ESPECIALIDAD

GASTROWINE

CAFES MEXICANOS

[01]





Bankilal

ORIGEN
Chiapas

VARIEDADES
Typica, Bourbon, Costa Rica 95 y Caturra.

PROCESO
Lavado

ALTITUD
1,400 – 1,600 msnm

FRAGANCIA
Manzanilla, caña de azúcar, fruta de hueso y almendra.

SABORES
Chocolate de leche, té negro, maracuyá, miel de abeja.
Acidez media alta, jugosa y brillante. Cuerpo envolvente y untuoso. Retrogusto persistente de frutos amarillos.

PRECIO
\$395 MXN





Tlacotepec

ORIGEN
Guerrero

VARIEDADES
Bourbon y Typica

PROCESO
Natural

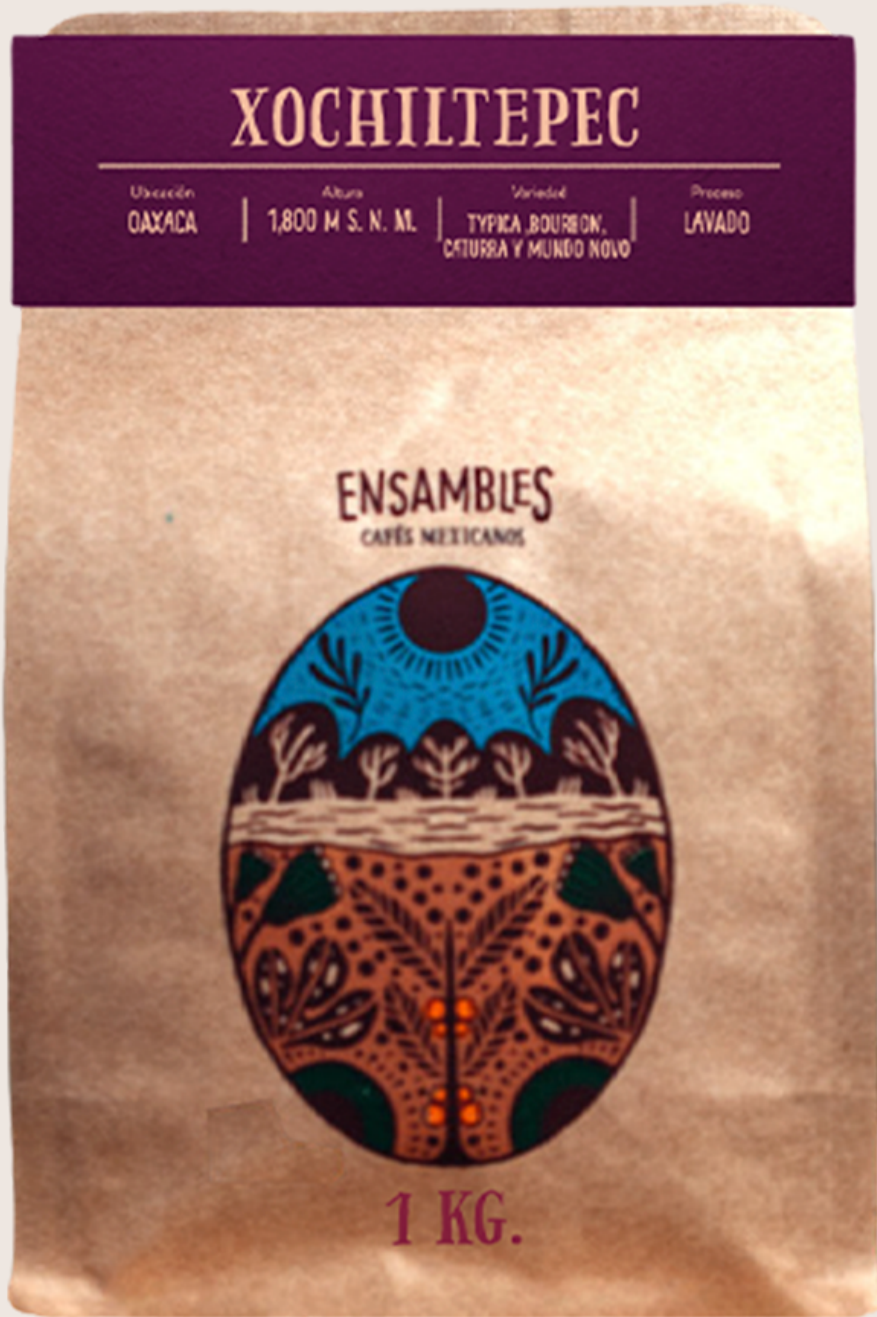
ALTITUD
1,500 msnm

FRAGANCIA
Malta, cacao y frutos rojos

SABORES
Arándano, dátil, manzana roja. Acidez brillante.
Cuerpo denso y terso. Retrogusto largo a melaza.

PRECIO
\$420 MXN





Xochiltepec

ORIGEN

Oaxaca

VARIEDADES

Bourbon, Caturra y Mundo Novo

PROCESO

Lavado

ALTITUD

1,400 – 1,600 msnm

FRAGANCIA

Floral, avellana y mantequilla

SABORES

Durazno, té negro, caramelo, chocolate de leche.
Acidez jugosa con cuerpo envolvente y sedoso.
Retrogusto prolongado a cajeta.

PRECIO

\$365 MXN





Niebla Alta

ORIGEN

Oaxaca

VARIEDADES

Bourbon, Caturra y Mundo Novo

PROCESO

Lavado

ALTITUD

1,300 – 1,500 msnm

FRAGANCIA

Azúcar morena, frutos amarillos y cítrico

SABORES

Chocolate oscuro, caramelo, afrutado. Acidez brillante y cuerpo medio mantequilloso. Retrogusto duradero y dulce.

PRECIO

\$325 MXN





Bosque Salvaje

ORIGEN

Veracruz

VARIEDADES

Bourbon, Costa Rica 95 y Marsellesa

PROCESO

Lavado

ALTITUD

1,100 – 1,400 msnm

FRAGANCIA

Cítrico, especiado y azúcar de caña

SABORES

Piloncillo, frutos cítricos, nueces. Acidez media y brillante. Cuerpo medio y terso. Postgusto como caramelo.

PRECIO

\$325 MXN





Montaña Roja

ORIGEN
Guerrero

VARIEDADES
Bourbon y Typica

PROCESO
Natural

ALTITUD
1,500 msnm

FRAGANCIA
Fresa, canela y caramelo

SABORES
Melaza, cítrico, cacao. Acidez media baja.
Cuerpo medio y terso. Retrogusto ligero como cacao.

PRECIO
\$365 MXN





Sierra Madre

ORIGEN

Chiapas

VARIEDADES

Typica, Costa Rica y Marsellesa

PROCESO

Lavado

ALTITUD

1,200 – 1,400 msnm

FRAGANCIA

Floral, manzana, chocolate y canela

SABORES

Naranja, mantequilla, cacao, manzana verde. Acidez media baja, cuerpo medio y terso. Retrogusto ligero y dulce.

PRECIO

\$325 MXN





House Blend

ORIGEN
Chiapas y Veracruz

VARIEDADES
Bourbon, Typica, Garnica, Caturra, Costa Rica y Marsellesa

PROCESO
Lavado

ALTITUD
1,200 – 1,300 msnm

FRAGANCIA
Floral, cítrico, especiado, azúcar de caña y manzana

SABORES
Piloncillo, naranja, nueces, mantequilla. Acidez jugosa. Cuerpo medio y sedoso. Postgusto medio y cítrico.

PRECIO
\$360 MXN





Bourbon Rosado Natural

ORIGEN
Veracruz (El Equimite)

VARIEDADES
Bourbon Rosado

PROCESO
Natural

ALTITUD
1,200 – 1,300 msnm

FRAGANCIA
Piña, frambuesa y melaza

SABORES
Cereza, zarzamora, frutos tropicales, chocolate blanco. Acidez alta, jugosa y compleja. Cuerpo alto y mantequilloso. Retrogusto prolongado como frutos rojos.

PRECIO
\$1,455 MXN





Gesha Natural

ORIGEN
Veracruz (El Equimite)

VARIEDADES
Gesha.

PROCESO
Natural

ALTITUD
1,200 – 1,300 msnm

FRAGANCIA
Floral, frutos tropicales y miel de abeja

SABORES
Frutos tropicales, mantequilla, miel, fresa. Acidez jugosa y vibrante. Cuerpo alto y cremoso. Retrogusto de frutos rojos.

PRECIO
\$1,455 MXN



GASTROWINE