



# Bourbon Pink Red Honey

BPRHE19K



**Puntaje** 87+



## Perfil de taza

**Fragancia y aroma:** Miel de maple, Orégano, muy aromático

**Sabor y retrogusto:** Frutos amarillos, miel de maple, acidez málica, orégano, dulce, estructurado, café con carácter, cuerpo redondo.



## Proceso Post-cosecha y fermentación

Rigurosa selección manual de cerezas maduras, desarrollado vía anaeróbica, con inóculo láctico y EM de 72 horas de fermentación en cereza



## Secado

Secado por condensación a temperaturas controladas de 38 a 40°C, monitoreando constantemente la temperatura del grano para preservar el correcto estado del embrión, la humedad final será de 10.5 %



## Embalaje

Caja con 2 unidades con empaque al vacío de 12 kg c/u  
Saco de 35 Kg con bolsa grainpro  
Saco de 70 Kg con bolsa grainpro

[comercial@fincabetel.com.co](mailto:comercial@fincabetel.com.co)

(57) 300 610 56 75

(57) 318 595 59 71

