

PANAMA

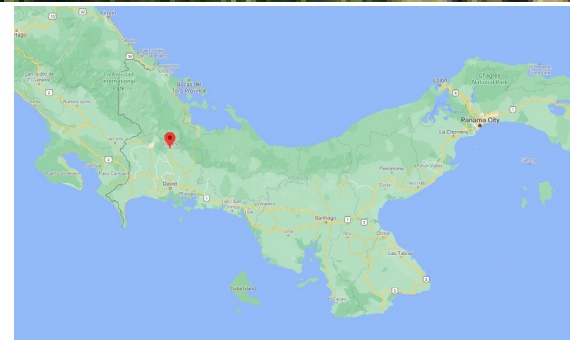
Hortigal Estate



Farm Information

Country: Panama
Region: Boquete
Altitude: 1.400–1.600 masl.
Farm: Finca Hortigal
Farm Size: 34,5 ha.

Panama's Finca Hortigal, or Hortigal Estate, has been family owned since 1920 and today is completely owned and operated by women. It rises 1,400–1,600 meters above sea level, in the highlands of the Boquete region and grows 100 percent Typica cherries. On their 34.5-hectare estate, Eira Maria Suarez and her daughters apply fertilizer with "precision technology" to maximize yields while minimizing production costs and waste. And at the end of each harvest day, coffee cherries are weighed and sent to a nearby beneficio (processing mill) on the road between Boquete and the City of David. At the mill, the cherries are washed and sun-dried on patios before being transferred to drying machines, to ensure consistency. The mill carefully follows the processing protocols instructed by Dona Eira Maria; after processing, the coffee is stored in the warehouse to rest until its "attributes and distinctive characteristics are developed," say the Suarez women. The beneficio's warehouse is built with Ternium, which helps to regulate the humidity and temperature inside the building. Hortigal Estate enjoys views of the Volcan Baru and Horqueta (Hortigal) Mountain - the two highest points in Panama - and benefits from rich, volcanic soil, native shade trees, diverse bird populations and unique microclimates. These have allowed the estate's coffee trees to grow between 10 and 12 feet tall, with dark green, almost blue-ish, leaves.



Coffees

Citric

Sparkling

Full

Peach

Red Berries

Apricots

Varieties: Typica
Processing: Washed
Grade: SHB



PANAMA

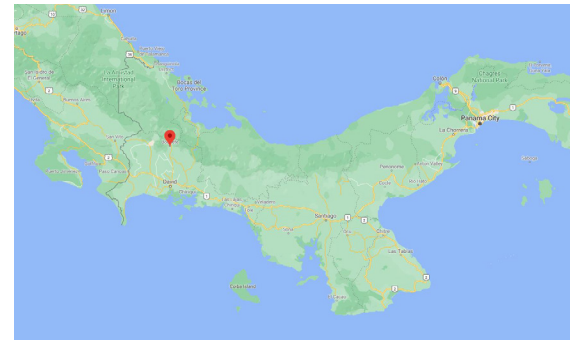
Hortigal Estate



Farm Information

- Land:** Panama
Region: Boquete
Anbauhöhe: 1.400–1.600 masl.
Farm: Finca Hortigal
Farmgröße: 34,5 ha.

Die Finca Hortigal oder Hortigal Estate in Panama ist seit 1920 in Familienbesitz und wird heute vollständig von Frauen geführt. Es liegt 1.400-1.600 Meter über dem Meeresspiegel im Hochland der Region Boquete und baut zu 100 Prozent Typica-Kirschen an. Auf ihrem 34,5 Hektar großen Anwesen wenden Eira Maria Suarez und ihre Töchter Düngemittel mit „Präzisionstechnologie“ an, um die Erträge zu maximieren und gleichzeitig die Produktionskosten und Abfälle zu minimieren. Am Ende eines jeden Erntetages werden die Kaffeekirschen gewogen und zu einem nahe gelegenen beneficio (Verarbeitungsbetrieb) an der Straße zwischen Boquete und der Stadt David gebracht. In der Mühle werden die Kirschen gewaschen und auf den Terrassen in der Sonne getrocknet, bevor sie in die Trocknungsmaschinen gebracht werden, um die Konsistenz zu gewährleisten. Die Mühle hält sich sorgfältig an die von Dona Eira Maria vorgegebenen Verarbeitungsprotokolle; nach der Verarbeitung wird der Kaffee im Lagerhaus gelagert, bis sich seine „Eigenschaften und besonderen Merkmale entwickelt haben“, so die Suarez-Frauen. Das Lagerhaus des Benefiziums ist aus Ternium gebaut, das zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur im Inneren des Gebäudes beiträgt. Das Weingut Hortigal bietet einen Blick auf den Vulkan Baru und den Berg Horqueta (Hortigal) - die beiden höchsten Punkte Panamas - und profitiert von reichhaltigen vulkanischen Böden, einheimischen Schattenbäumen, verschiedenen Vogelarten und einem einzigartigen Mikroklima. Dies hat dazu geführt, dass die Kaffeebäume des Anwesens zwischen 10 und 12 Fuß hoch wachsen, mit dunkelgrünen, fast bläulichen Blättern.



Coffees

Zitrisch**Spritzig****Vollmundig****Pfirsich****Rote Beeren****Aprikose**

- Varietät:** Typica
Anbauhöhe: Washed
Grade: SHB

