



SAN AGUSTÍN

Finca Romesas - Panamá

Tostado por San Agustín

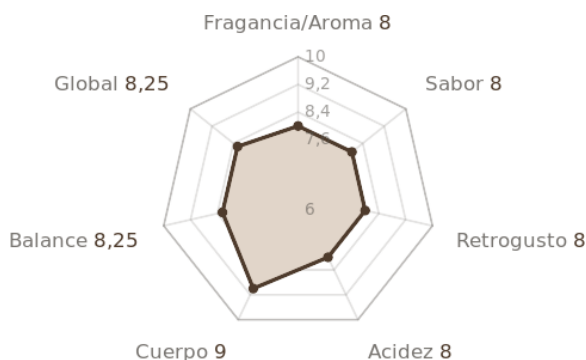
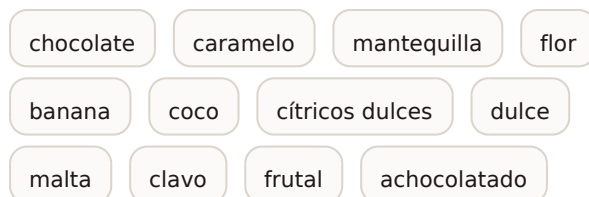
Chiriquí, Panamá · Pacamara · Natural

País	Panamá
Municipio	Boquete
Finca	Romesas
Productor	Familia Romero Rosas
Importador	Xorxios
Especie	Arábica
Variedad	Pacamara
Proceso	Natural
Fermentación	Anaeróbica
Horas de fermentación	72 h
Detalle del proceso	ASD (Anaerobic Slow Dry)
Altitud	1.600 m
Cosecha	2025/2026
Trazabilidad	Finca única (calculado por el registro)

CATA PUBLICADA

87,5 escala SCA, 6 a 10

según San Agustín (tostador)



Declarado por San Agustín (tostador), el 4/10/2026



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · Finca Romesas - Panamá · generado el 4 octubre 2026

— DESCRIPCIÓN

Lote de Panamá procedente de **Finca Romesas**, en el distrito de Boquete, provincia de Chiriquí. La finca está a **1.600 msnm** y la trabaja la **familia Romero Rosas**, cuya trayectoria cafetera arranca en los años cincuenta con Finca Lorayne y que hoy agrupa varias propiedades dedicadas al café de especialidad, con la producción, el beneficio y la exportación gestionados por el propio proyecto. Sus cafés han sido reconocidos en certámenes como Best of Panama.



Imagen de la página sobre Finca Romesas y la familia Romero Rosas



Boquete se asienta en las laderas del Volcán Barú, sobre suelos de origen volcánico y con altitudes que llegan a los 2.000 metros. El clima templado, la diferencia entre estación seca y lluviosa y el bajareque —la llovizna fina característica de la zona— alargan el tiempo de maduración de las cerezas, un factor asociado a los perfiles de taza de la región.

Variedad y proceso

Se trata de arábica de variedad **Pacamara**, cosecha 2025/2026, elaborado por vía **natural en su versión ASD (Anaerobic Slow Dry)**. Tras una recolección selectiva de cerezas en punto de madurez, el lote pasa por una **fermentación anaeróbica de 72 horas** y, a continuación, por un secado lento realizado a la sombra, con seguimiento en camas y control de las condiciones a lo largo de toda la fase.





Imagen de la página que describe el proceso Natural ASD

