

## Emilio Fonseca, Costa Rica

Botanisk variant: Catuai  
Region: Brunca  
Producent: Emilio Fonseca/Piedras Grandes  
Process: Honey  
Växthöjd: 1300–1500 möh

Emilio Fonseca började odla kaffe för 10 år sedan i San Jerónimo. Före det arbetade han som taxichaufför, sålde grönsaker och med jordbruk. Som många andra från regionen Perez Zeledón åkte Emilio illegalt till USA för att arbeta, men deporteras efter 3 månader. Hans gård Piedras Grandes ägs av hans familj och har sedan ett par år börjat med mikrolotter. Denna lot var endast på 43kg och kallas Margara, så det gäller att passa på medans den finns kvar. Den är noggrant honeyprocessad och har torkats på upphöjda afrikanska bäddar.



*Kopplingsanteckningar:*

*”Sött, rent och komplext. Klara **citrustoner** och en juicig finish.”*