



# 多明尼加咖啡產區

## BARAHONA產區

香氣：香味強烈，帶有些微的巧克力與堅果味

口感：濃醇

酸度：柔和

風味：帶有巧克力與森林水果味、豆色偏藍，且豆體偏大呈橢圓形

平衡：口感圓滑且餘韻持久

品種：80%鐵比卡(Typica)-20%卡杜拉(Caturra)

高度：海拔600-1,300公尺

收成期：10月至2月

## CIBAO產區

香氣：些微的可可香

口感：濃醇

酸度：明顯

風味：味道強烈，帶有穀物味

平衡：濃厚

品種：90%鐵比卡(Typica)-10%卡杜拉(Caturra)

高度：海拔400-800公尺

收成期：9月至12月

## CIBAO ALTURA產區

香氣：堅果與花香味

口感：適中

酸度：細緻優雅

風味：堅果與野花味

平衡：適中的果酸

豆色：藍綠色

品種：30%鐵比卡(Typica)-70%卡杜拉(Caturra)

高度：海拔600-1,500公尺

收成期：10月至5月

## CORDILLERA CENTRAL產區

香氣：紅莓果香，如覆盆莓、紅莓與草莓

口感：適中

酸度：強烈明亮

風味：紅莓果、柑橘、花香味

平衡：微酸

品種：30%鐵比卡(Typica)-65%卡杜拉(Caturra)-5%卡杜艾(Catuá)

高度：海拔600-1,500公尺

收成期：11月至5月

## NEYBA產區

香氣：些微的柑橘與檸檬草味

口感：適中

酸度：甘甜且柔和

風味：柑橘味

平衡：微酸

品種：50%鐵比卡(Typica)-50%卡杜拉(Caturra)

高度：海拔700-1,400公尺

收成期：11月至2月

## VALDESIA產區

香氣：巧克力與堅果味

口感：適中

酸度：柔和

風味：甘甜味

平衡：均衡一致

品種：40%鐵比卡(Typica)-60%卡杜拉(Caturra)

高度：海拔500-1,100公尺

收成期：10月至2月

