**Ruta del Café en la Finca Lérida en medio día**

Esta ruta lo invita a descubrir, de la mano de un experto, los secretos del café panameño. La historia del café y de la Finca Lérida se remontan a 1911, año en el que Don Toleff Mönniche, uno de los ingenieros noruegos que trabajó en el diseño y construcción del Canal de Panamá, viajó a las tierras montañosas de Chiriquí en la búsqueda de un lugar fresco y revitalizante para descansar y retomar las fuerzas perdidas luego de cuatro ataques de malaria. Tras varios días de expedición en barco y algunas horas en caballo, llegó a la Finca Lérida, rodeada de hermosas colinas cercanas a las laderas del Volcán Barú y los altos acantilados de la Cordillera Central. En 1924, pensionado y acompañado de su esposa, decidió mudarse a la finca y construir tanto su casa como la primera finca productora de café. Poco tiempo después, en 1929, comenzó a exportar el café panameño a Alemania y a hacer de este lugar un referente turístico obligado. La ruta inicia con una caminata por las plantaciones cafeteras, en las que su microclima y variedad son fundamentales para alcanzar los niveles de excelencia. Seguidamente, visitará las áreas donde se despulpan los granos, se secan y se realiza la torrefacción. Y al final del recorrido, degustará una buena taza de café, en la que se funden su aroma, perfume y carácter creando un equilibrio perfecto de sabores y armonías de dulce y amargo.

DURACIÓN: 2 horas aproximadamente.

HORARIO: 9:30 a.m. y 1:30 p.m., sujeto a confirmación.

GUÍA: en español/inglés.

INCLUYE: traslados desde y hacia el hotel, visita y degustación de café.

INDUMENTARIA RECOMENDADA: ropa y zapatos cómodos, protector solar, sombrero, lentes de sol y repelente.