

CAFÉ DE FINCA

COLOMBIA EXCELSO FINCA PALMICHAL



REGIÓN:

Quindío, Colombia

ALTITUD:

1200 – 1800m

TIPO DE CAFÉ:

100% arábica

VARIETAL:

Castillo

TIPO DE TUESTE:

Natural 100%

TRATAMIENTO:

Beneficio húmedo

NOTA DE CATA:

Dulce y suave, con notas a frutas tropicales, vino y chocolate

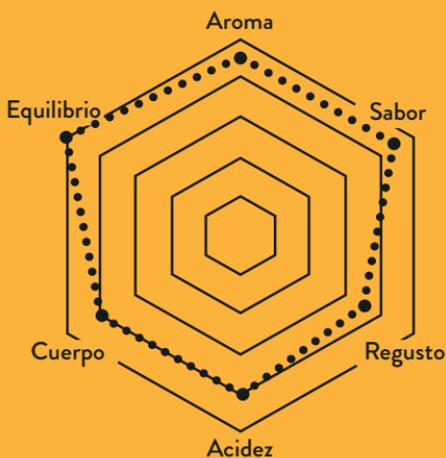


DESCRIPCIÓN:

Este café se cultiva en la Finca Palmichal de Atilano Giraldo, ubicada en la región de Quindío, al oeste a lo largo de la sierra más alta de los Andes, la Cordillera Central.

La finca se extiende a lo largo de exuberantes colinas, a una altitud media de 1560 m. y abarca un total de 53 ha de cafetos. La cereza se cosecha y se lleva a un molino central cercano, donde se despulpa y se deja en remojo durante 10 a 12 horas, para luego lavarla y secarla en secadoras mecánicas. Después, el pergamino seco se transporta en camión a una fábrica en Armenia, capital de Quindío, donde se muele y prepara para la exportación.

Después de haber trabajado junto a su padre durante años, Atilano es la tercera generación que cultiva café en la zona, perfeccionando los procesos y sus conocimientos sobre el café para crear un arábica muy aromático y con buen cuerpo.



Aroma	7.75
Sabor	7.75
Regusto	7.25
Acidez	7.5
Dulzura	10
Cuerpo	7.5
Equilibrio	8
Taza limpia	10
Uniformidad	10
Total	8.75
PUNTUACIÓN SCA	84.5