

Ruanda Kirambo

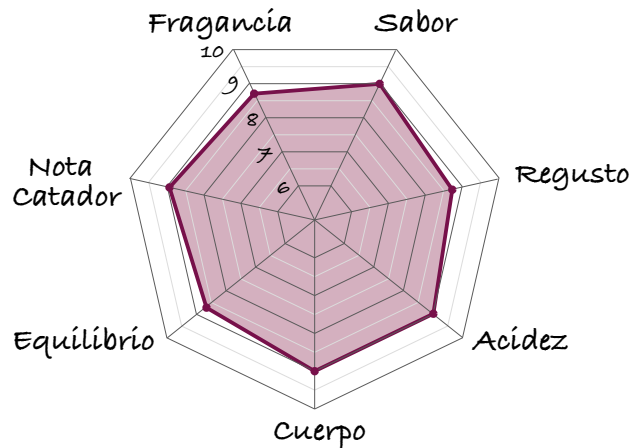


País: Ruanda
Región: Nyamasheke
Procesado: Est. Lavado Kirambo
Altitud: 1.545 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Red Bourbon
Proceso: Natural
Cosecha: 2025
OIC: 28-026-24259 A

PUNTUACIÓN SCA: 92.25

Fragancia/aroma: 8.75
Sabor: 9.00
Sabor residual: 8.75
Acidez: 9.00
Cuerpo: 9.00
Balance: 8.75
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 9.00
Puntaje final: 92.25

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática frutal, base de chocolate y notas de litchi, frutos rojos, caramelo y notas lácticas. Es un café dulce, complejo, con cuerpo cremoso y acidez alta.

Nyamasheke

La región de Nyamasheke, ubicada en el suroeste de Ruanda a orillas del lago Kivu, es reconocida como una de las principales zonas productoras de café de especialidad del país. La región se beneficia de un microclima húmedo y estable gracias a la proximidad del lago, condiciones ideales para el cultivo de café. Sus suelos volcánicos, ricos en nutrientes, junto con la altitud de 1.500 a 2.100 metros sobre el nivel del mar, permiten un crecimiento más lento de los granos, lo que potencia la riqueza y complejidad de los sabores.

La especie predominante en la región es la Arábica, especialmente la variedad Red Bourbon, apreciada por su perfil sensorial distintivo y complejo.

Estación de Lavado Kirambo

La estación de lavado Kirambo se encuentra en el distrito de Nyamasheke, sobre una colina que desciende hasta las orillas del lago Kivu. Construida en 2008, durante varios años operó de manera inestable debido a la falta de financiación, siendo alquilada a distintos operadores, lo que dificultaba que los caficultores locales contaran con un socio constante.

En 2017, Rwanda Trading Company (RTC) adquirió la estación y comenzó a operar de manera continua a partir de la cosecha de 2018, produciendo cafés lavados y naturales de alta puntuación gracias a la calidad de las cerezas Red Bourbon y al trabajo y compromiso de los productores.



Los agricultores que abastecen a Kirambo son en su mayoría pequeños productores familiares, con parcelas que generalmente no superan unos pocos cientos de árboles. RTC ha implementado programas de capacitación agronómica, rejuvenecimiento de cafetos y acceso a financiamiento mediante grupos de ahorro y alianzas con bancos locales. Estas iniciativas buscan mejorar los rendimientos y la calidad del café, además de generar un impacto sostenible en los medios de vida de los productores.

Procesamiento

Las cerezas se recolectan manualmente, se clasifican y se secan sobre camas elevadas durante 15 a 22 días, controlando cuidadosamente la exposición al sol y la humedad.