

Colombia Descafeinado Huila X810R

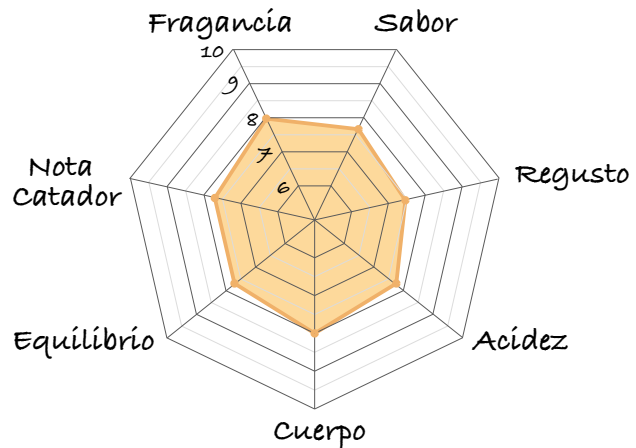


País: Colombia
Región: Huila - Pitalito
Finca: Diferentes fincas
Productor: Varios productores
Altitud: 1.500-1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Colombia - Castillo
Proceso: Lavado descafeinado
Cosecha: 2024
OIC: 3-0492-000070

PUNTUACIÓN SCA: 84.5

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.00
Sabor: 7.75
Sabor residual: 7.50
Acidez: 7.75
Cuerpo: 8.00
Balance: 7.75
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 7.75
Puntaje final: 84.50



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática y base achocolatada, con notas de chocolate, caramelo y notas afrutadas; es dulce, con cuerpo cremoso y acidez media/baja.

El Huila es un área privilegiada para la producción de café gracias a su ubicación geográfica estratégica, especialmente el sur del Huila está ubicado en una zona climática favorable para la producción de cafés especiales.

Nuestro descafeinado proviene en un 90% de el área del sur, en su mayoría del municipio de Pitalito.



Los granos seleccionados para descafeinar son cafés de altura de pequeños caficultores especialmente de Pitalito, cafés frescos de cosecha actual, por lo cual nuestro descafeinado se caracteriza por su dulzura y limpieza y acidez que aporta el microclima de la nación.

Procesamiento Sugar Cane

El proceso de descafeinación se realiza en Descafecol, donde se combina agua de manantial de alta montaña y Acetato de Etilo (AE) de origen natural; este último está presente en todos los granos de café en su estado natural (así como en muchas frutas y verduras), por lo que no tiene lugar la adición de sustancias químicas sintéticas de ninguna índole.



El AE natural se obtiene por un proceso basado en la caña de azúcar y, junto con el agua de manantial de montaña, son los únicos elementos con los que el café entra en contacto. Este proceso de agua-AE permite una extracción suave de cafeína del grano, evitando el calor y la presión excesiva, manteniendo así la estructura natural y las características propias del grano de café.