



**Uganda**  
**Kwezi**  
**X0007C**

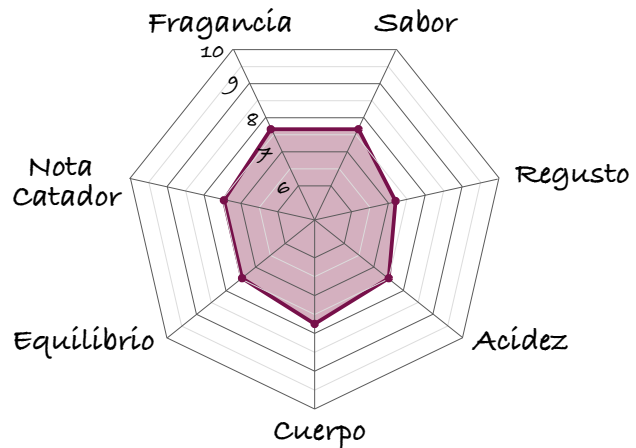


País: Uganda  
Región: Kasese  
Productor: Pequeños productores  
Altitud: 1.750 - 1.800 msnm  
Especie: Arábica  
Variedad: SL 14, SL 28, SL 34  
Proceso: Natural  
Cosecha: 2025  
OIC: 35-455-025

## PUNTUACIÓN SCA: 83

Fragancia/aroma: 7.75  
Sabor: 7.75  
Sabor residual: 7.25  
Acidez: 7.50  
Cuerpo: 7.75  
Balance: 7.50  
Uniformidad: 10  
Taza Limpia: 10  
Dulzor: 10  
Puntaje catador: 7.50  
Puntaje final: 83.00

## NOTAS DE CATA



## DESCRIPCIÓN

Café con fragancia y base de chocolate, con notas de chocolate negro complementadas con notas de frutas rojas, nuez, especias y notas lácticas. Presenta un perfil dulce y achocolatado, con cuerpo medio y acidez media/baja.

## **Kasese**

La región de Kasese, situada al oeste de Uganda, al pie de las montañas Rwenzori, presenta una gran diversidad geográfica y climática que favorece la producción de cafés de alta calidad. Las fincas, en su mayoría pequeñas y de gestión familiar, se extienden entre los 1.200 y 1.800 metros sobre el nivel del mar, en suelos volcánicos ricos en minerales. Los productores locales mantienen métodos tradicionales de cultivo y muestran un firme compromiso con la calidad y el respeto por el medio ambiente. Los cafés de esta región suelen destacar por su acidez brillante, cuerpo medio y un perfil sensorial complejo con notas frutales y dulces.



## **Kwezi Coffee**

Kwezi Coffee fue fundada el 19 de febrero de 2021 por las hermanas Barbara Mugeni y Pamella Kampire, tercera generación de una familia con profundas raíces en la industria cafetera de África Oriental. Nació con la visión de producir y exportar cafés de alta calidad desde Uganda, combinando tradición y modernidad.

Desde sus inicios, Kwezi Coffee ha ganado reconocimiento internacional por su compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y la generación de impacto positivo en las comunidades cafetaleras.



**Bárbara Mugeni**  
Fundador/CEO



**Kampire Pamella**  
Cofundador/Jefe de TI y Sostenibilidad

Como empresa propiedad y liderada por mujeres, Kwezi Coffee busca romper barreras y promover la inclusión en la industria del café, dando visibilidad a mujeres jóvenes en toda la cadena de valor, desde el cultivo hasta la comercialización y ofreciéndoles formación, oportunidades laborales y acompañamiento empresarial.



**Uganda**  
**Kwezi**  
**X0007C**

La empresa trabaja activamente en tres pilares fundamentales:

- Igualdad de género y diversidad: fomentando la participación de mujeres y minorías en el sector cafetero para fortalecer la innovación y la equidad.
- Sostenibilidad ambiental: priorizando prácticas agrícolas responsables que reduzcan la deforestación, optimicen el uso del agua y protejan la biodiversidad.
- Calidad y trazabilidad: garantizando transparencia en toda la cadena de suministro, compensación justa a los productores y un producto final de sabor excepcional.

A través de estas líneas de acción, Kwezi Coffee busca no solo ofrecer cafés sobresalientes, sino también construir un futuro más justo y sostenible para las comunidades cafeteras de Uganda.

## **La estación de lavado**

La estación de lavado de Kwezi Coffee está equipada con maquinaria moderna y diseñada para procesar cerezas de café de manera eficiente y controlada. Cuenta con máquinas despulpadoras, tanques de fermentación tradicionales, canales de lavado y mesas de secado al sol, que permiten desarrollar el perfil sensorial óptimo de cada lote.

La estación tiene una capacidad de procesamiento de hasta 5 toneladas métricas de cerezas por día y opera principalmente durante la temporada de cosecha, de septiembre a diciembre.



El equipo técnico de la estación está conformado por profesionales capacitados que reciben formación continua de expertos procesadores de café.

Además de su labor productiva, Kwezi Coffee impulsa el desarrollo económico local, generando empleo para los residentes de la zona y ofreciendo programas de formación y capacitación para agricultores y trabajadores, fortaleciendo así la sostenibilidad del proyecto en el largo plazo.