

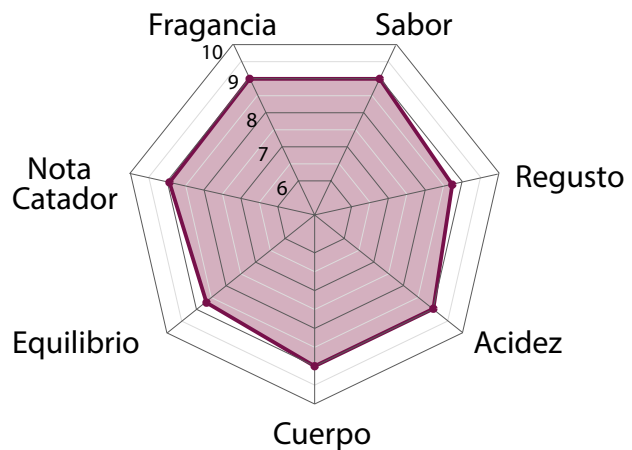


País: Colombia
Región: Huila
Productor: Pequeños productores
Altitud: 1300-1900 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Castillo, Colombia, Caturra, Senicafé
Proceso: Natural
Cosecha: 2024/2025

PUNTUACIÓN SCA: 92.5

Fragancia/aroma: 9.00
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: 92.50

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia enzimática frutal con notas a yogur de plátano, fresa y piña y base de caramelo, mantequilla y nibs de cacao. Es un café estructurado, con cuerpo oleoso y acidez media/alta. Su final es prolongado, licoroso y especiado.

Huila

El Departamento de Huila, ubicado en el suroccidente de Colombia, cuenta con una arraigada tradición cafetera. El café se cultiva en 35 de sus 37 municipios y el 74% de la población rural se dedica a la caficultura, según datos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Sus más de 146.000 hectáreas dedicadas al cultivo del café la convierten en la primera zona del país en términos de producción.



Cadefihuila

Cadefihuila es una asociación de caficultores que agrupa a 3.500 miembros y tiene presencia en 28 municipios del departamento del Huila. La cooperativa integra a un amplio número de pequeños productores, cuyas fincas suelen oscilar entre dos y tres hectáreas. Este modelo de producción familiar favorece un manejo cuidadoso de cada etapa - recolección, beneficio y secado - lo que se traduce en cafés procesados con rigor y atención al detalle.

Su red de apoyo está conformada por 45 puntos de compra de café, 46 tiendas de fertilizantes, 36 almacenes de insumos agrícolas, 16 laboratorios permanentes de cata, un laboratorio móvil y 7 puntos que prestan servicio de secado, lo que le permite brindar acompañamiento integral a sus asociados a lo largo de la región.



La cooperativa desarrolla programas orientados al cumplimiento de altos estándares de producción en finca, basados en reconocidos códigos de conducta como Fairtrade, Rainforest Alliance, 4C y C.A.F.E. Practices. A través de estos procesos de certificación, Cadeñhuila responde eficazmente a la demanda de cafés diferenciados, alineados con criterios de sostenibilidad, calidad y responsabilidad social.

Con una trayectoria de más de 60 años, la cooperativa ha desempeñado un papel clave en la garantía de compra del café, asegurando la adquisición permanente del grano cerca de los sitios de producción, con pago en efectivo y a precios competitivos. Esta función como regulador del mercado cafetero ha sido fundamental para la transparencia, la estabilidad y el crecimiento sostenido de la caficultura en la región.

Procesamiento

Este es un lote que ha sido cultivado en su totalidad por caficultores asociados de la cooperativa.

Los granos se recolectan en su punto óptimo de maduración y luego se sumergen en agua para retirar los que flotan. A continuación, se fermentan en bolsas durante 36 horas, para pasar a una segunda fermentación de 36 horas más, esta vez totalmente sumergidos en un mucílago previamente preparado a partir de un lote anterior y alimentado con panela durante un mes.

Finalizada la fermentación, el café se enjuaga dos veces y se somete a un choque térmico con agua a 60 °C, aplicado una sola vez. Finalmente, los lotes se secan en deshumidificadores que permiten llevar el café a su humedad ideal en un periodo de cinco días.