

Colombia Excelso X391Q

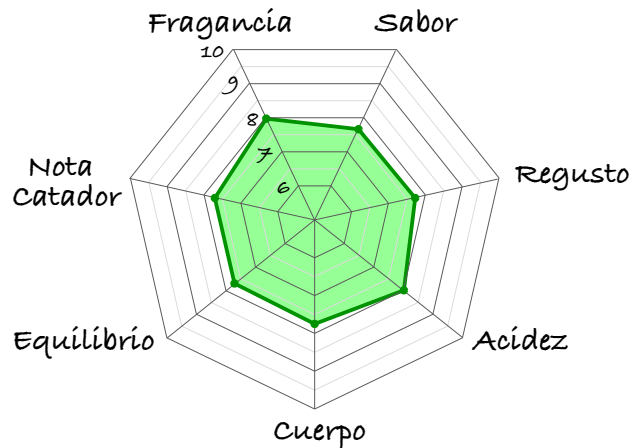


País: Colombia
Región: Planadas - Tolima
Finca: Diferentes fincas
Productor: Asociación de Cafeteros La Orquídea
Altitud: 1.500 - 1.900 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Castillo 70% - Colombia 10% - Cenicafe1 20%
Proceso: Lavado
Cosecha: 2022/2023
OIC: 3-0392-00021

PUNTUACIÓN SCA: 84.75

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.00
Sabor: 7.75
Sabor residual: 7.75
Acidez: 8.00
Cuerpo: 7.75
Balance: 7.75
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 7.75
Puntaje final: 84.75



DESCRIPCIÓN

Destaca su fragancia enzimática de caramelo, con base de chocolate y notas de caramelo, vainilla y notas frutales; es un café dulce, completo, con cuerpo medio/bajo y acidez media.

Excelso Regional Tolima

El origen de este café está en el Municipio de Planadas, Departamento de Tolima. Está a una altitud entre los 1.500 - 1.900 metros sobre el nivel del mar. Esta zona tiene aproximadamente unas lluvias anuales de 2.300 mm por año y un rango de temperatura anual que ronda entre los 18 - 25 grados.



Este café de Colombia pertenece a varias fincas, un total de 85, y de varios caficultores, con una totalidad de 82. La cosecha principal se realiza de Abril a Julio y la cosecha secundaria es en Octubre a Noviembre.

Procesamiento

Su procesamiento es lavado y secado al sol en unos silos y su tipo de lavado es un canal tradicional; con una fermentación de 36 horas y un tiempo de secado con un promedio de 10 a 15 días.

