

# Honduras

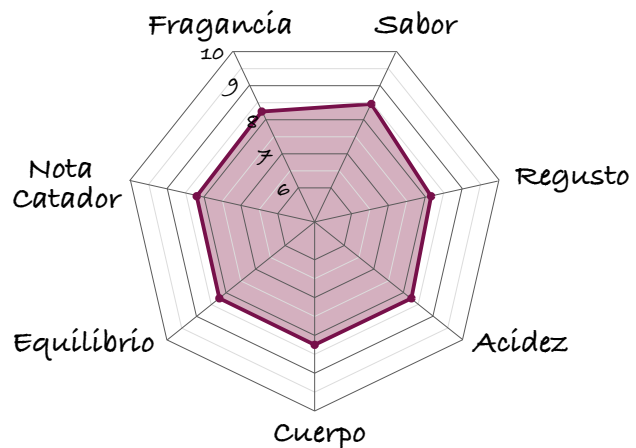


País: Honduras  
Región: La Paz - Marcala  
Finca: Diferentes fincas  
Productor: Varios productores  
Altitud: 1.100 - 1.500 msnm  
Especie: Arábica  
Variedad: Parainema - Lempira  
Proceso: Natural  
Cosecha: 2022/2023  
OIC: 13-167-331  
Certificado: Orgánico

**PUNTUACIÓN SCA: 88**

## NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.25  
Sabor: 8.50  
Sabor residual: 8.25  
Acidez: 8.25  
Cuerpo: 8.25  
Balance: 8.25  
Uniformidad: 10  
Taza Limpia: 10  
Dulzor: 10  
Puntaje catador: 8.25  
Puntaje final: 88.00



## DESCRIPCIÓN

Café con base de cacao, y notas de caramelo, frutos rojos y con ligeras notas de uva pasa; es un café completo, complejo, dulce, con buen cuerpo y acidez media.

Este es un café que proviene de diferentes fincas, un total de 12, y con varios productores.

La cosecha se efectúa en los meses de Diciembre a Febrero época en que los rayos del sol penetran de manera suave e indirecta debido a los árboles que le dan sombra al cafetal y al ser los meses más fríos y con menos horas luz del año. La recolección se realiza totalmente a mano por los campesinos de la región, seleccionando únicamente los frutos en su grado óptimo de maduración, los más frescos, firmes y brillantes. Esta práctica hace necesario realizar hasta tres cortes en la misma planta lo que permite obtener un café de calidad superior.

## Procesamiento

El café Natural, de igual manera se cortan las cerezas en su grado óptimo de maduración, estas se ponen a secar en patios adecuados el mismo día del corte, en esta etapa se retiran algunos granos verdes y defectuosos que pudieran existir, y se mueve constantemente, evitando pararse en el café, el tiempo de secado se dilata un promedio de 18 a 22 días, dependiendo de las condiciones climatológicas, al final el aromático se almacena de forma adecuada para conservar su calidad.

En los últimos años y de la mano de COMSA se ha experimentado con los cafés tipo honey y naturales, obteniendo excelentes resultados y alcanzando puntuaciones hasta de 90 puntos al momento de catar nuestro café.

En todo este proceso es necesaria la colaboración de los pobladores de la zona los cuales le imprimen ese elemento humano que sumado a la experiencia ganada por su propietario permite obtener un café de estricta calidad.