

# Colombia Excelso

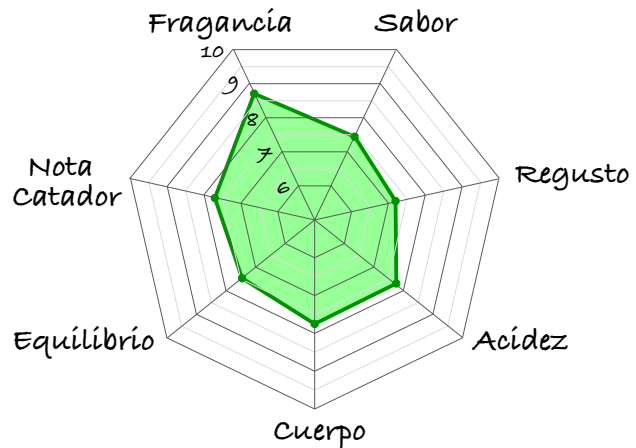


País: Colombia  
Región: Huila - Pitalito  
Procesado: Cadefihuila  
Altitud: 1.700 - 1.900 msnm  
Especie: Arábica  
Variedad: Castillo - Colombia - Caturra  
Proceso: Lavado  
Cosecha: 2024  
OIC: 3-0492-00021

**PUNTUACIÓN SCA: 84.25**

## NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.75  
Sabor: 7.50  
Sabor residual: 7.25  
Acidez: 7.75  
Cuerpo: 7.75  
Balance: 7.50  
Uniformidad: 10  
Taza Limpia: 10  
Dulzor: 10  
Puntaje catador: 7.75  
Puntaje final: 84.25



## DESCRIPCIÓN

Destacan sus notas enzimáticas frutales, base de chocolate y notas especiadas, flor y cítricos que recuerdan a una naranja; es dulce, con cuerpo ligero y acidez media/baja.

## Colombia Excelso

Este es un lote tomado en un 100% de asociados de la cooperativa Cadefihuila, la cual cuenta con un total de 3500 asociados y operaciones en 28 municipios del departamento del Huila. Nuestra cooperativa reúne a un grupo importante de pequeños caficultores de la región que en su mayoría poseen entre dos y tres hectáreas de tierra. Lo anterior, garantiza que nuestro café esté procesado correctamente debido a que en su mayoría los caficultores trabajan con su familia y se encargan de realizar correctamente la recolección, el beneficio y el secado del café.



Este lote está tomado específicamente de caficultores localizados en el área de Pitalito una zona privilegiada para el cultivo de cafés especiales. Su proceso es lavado tradicional y secado 100% al sol por los pequeños caficultores. Adicionalmente se tuvieron en cuenta únicamente los cafés que tiene un factor diferenciado en taza que esté por encima de los cafés normales de la región.

# Colombia Excelso

