



Guatemala Quiché X581N

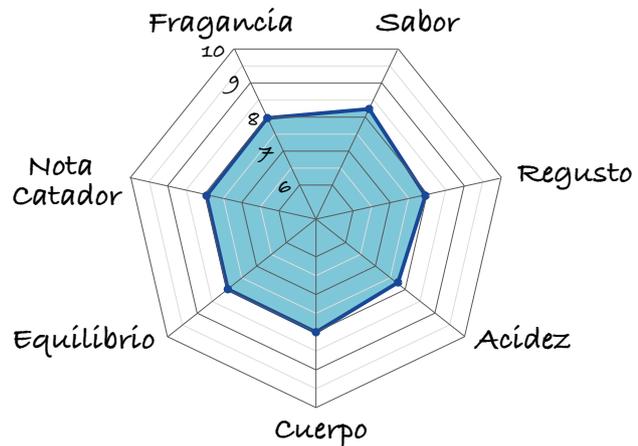


País: Guatemala
Región: Quiché
Procesado: Quiché
Altitud: 1.600 - 1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Catuaí - Caturra - Bourbon
Proceso: Honey
Cosecha: 2022/2023
OIC: 11-944-59
Certificado: Orgánico

PUNTUACIÓN SCA: 86

Fragancia/aroma:	8.00
Sabor:	8.25
Sabor residual:	8.00
Acidez:	7.75
Cuerpo:	8.00
Balance:	8.00
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.00
Puntaje final:	86.00

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Café con base de chocolate, notas de miel, caramelo y ligera flor; es un café dulce, con cuerpo cremoso y aterciopelado y acidez media/baja.



Procesamiento

La cosecha, la recolección y la selección de los granos de café son realizadas por los miembros de la familia de cada productor. No todos los miembros de las comunidades tienen medios de transporte para transportar su café, por lo que hay personas encargadas de transportar el café en cereza al Beneficio Húmedo de Joyabaj.

En el Beneficio Húmedo Joyabaj el proceso comienza con el lavado del café cereza, seguido de un proceso de selección que elimina los granos de café flotantes, como las bolas, la crema y las natas. El siguiente paso es la fermentación del café con la cáscara, que dura un promedio de 18 horas, seguido del proceso de despulpado y luego el proceso de secado en un secador solar con camas africanas. La realización de este proceso lleva aproximadamente 6 días de secado, y se realizan movimientos manuales para que el proceso de secado sea uniforme.



Guatemala
Quiché
X581N

