



# Guatemala Quiché X581N

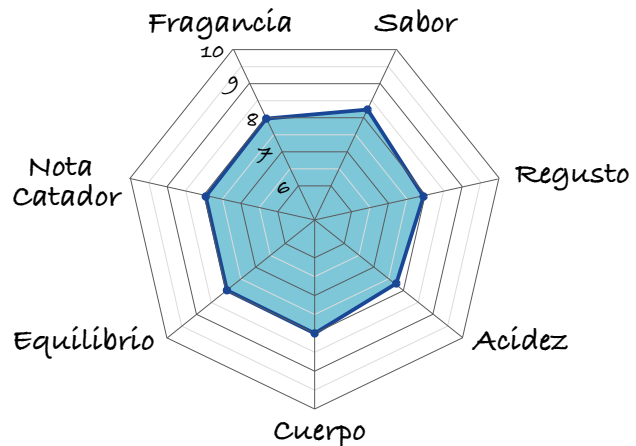


País: Guatemala  
Región: Quiché  
Procesado: Quiché  
Altitud: 1.600 - 1.700 msnm  
Especie: Arábica  
Variedad: Catuaí - Caturra - Bourbon  
Proceso: Honey  
Cosecha: 2022/2023  
OIC: 11-944-59  
Certificado: Orgánico

## 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**

