



COLOMBIA

Eje cafetero

Desde el corazón del eje cafetero colombiano, en las montañas de Huila, llega un café que captura la esencia de una de las regiones más icónicas del mundo. Este lote, compuesto por variedades Caturra, Castillo y Colombia, y procesado mediante el método lavado, refleja la maestría de generaciones de caficultores. Con un puntaje de cata de 84 puntos, este café es un tributo al legado colombiano en la producción de granos excepcionales.

DATOS CARACTERISTICOS

Finca/Productor: **HUILA**

Tipo: **ARABICA 100%**

Variedad: **CATURRA, CASTILLO**

Proceso: **LAVADO**

Cosecha: **2023**

Altura: **1200-1800msnm**

Perfil de tueste: **Medio**

Fermentado: **NO**

Infusionado: **NO**

Horas en proceso: **0**

Puntaje: **84**

Más detalles



Aroma: 8 Cuerpo: 8
Acidez: 7,75 Balance: 8
Dulzor: 9 Retrogusto: 7,7

Sobre el proceso en finca

Cultivado entre los 1,200 y 1,800 msnm, este café florece en un entorno donde la biodiversidad y el clima andino se encuentran en perfecta armonía. En las fincas del Huila, familias caficultoras combinan prácticas tradicionales con técnicas modernas, preservando la riqueza del suelo y garantizando cosechas sostenibles. Cada etapa del proceso, desde la recolección manual hasta el lavado meticuloso, refleja un compromiso con la calidad y el respeto por la tierra. Este café destaca por su perfil limpio y su cuerpo sedoso, resultado del trabajo de manos expertas que dedican su vida a esta noble labor.

Datos de Tueste - Procesos de 800gr

Temperatura de entrada	195°
Temperatura 1er crack	188°
Temperatura 2do crack	0°
Temperatura de salida	203°
Tiempo de inicio a primer crack	10min
Tiempo de primer crack a segundo	0min
Tiempo total de proceso	13min
Observaciones en cata	Almendra, vainilla, panela. Acidez cítrica, media alta. Cuerpo sedoso.

Sugerencia de maridaje

Complementa este café con galletas de vainilla, un bizcocho de almendra o un postre a base de panela. Su acidez cítrica media-alta lo hace ideal para acompañar frutas frescas como naranja o manzana verde. Para un momento más indulgente, prueba una rebanada de cheesecake o un flan de caramelo; ambos realzarán sus notas dulces y sedosas. Perfecto para una pausa revitalizante en cualquier momento del día.

Pensando en el mundo, distribuido para ti

Cada taza cuenta: el café es más que sabor; es suelos, manos y decisiones que impactan nuestro planeta. En Ecoblend, creemos que un cambio comienza con una taza consciente. Únete a nuestro viaje hacia un café que respeta el origen y al mundo que lo rodea.

contacto@tostaduriaecoblend.com

+56 9 4495 3040

@tostaduria.ecoblend

www.tostaduriaecoblend.com