



HONDURAS

Copan

Desde las majestuosas montañas de Corquín-Copán, en Honduras, llega un café que refleja la riqueza de su tierra y la dedicación de sus productores. Este catuai lavado, cosechado en 2024, ofrece una experiencia sensorial única, respaldada por certificaciones que garantizan su calidad y compromiso social. Con un puntaje de cata de 83 puntos, este café no solo satisface el paladar, sino que también enaltece las manos que lo cultivan.

DATOS CARACTERISTICOS

Finca/Productor: **Corquín**

Tipo: **ARABICA 100%**

Variedad: **CATUAI**

Proceso: **LAVADO**

Cosecha: **2024**

Altura: **1000-1600msnm**

Perfil de tueste: **Medio**

Fermentado: **NO**

Infusionado: **NO**

Horas en proceso: **0**

Puntaje: **83**

Más detalles

Fragancia: **7.25**

Sabor: **7.5**

Uniformidad: **10**

Taza limpia: **10**

Dulzor: **10**

Acidez: **7.25**

Cuerpo: **7**

Retrogusto: **7**

Balance: **8**

Overall: **8**

Sobre el proceso en finca

En las alturas de 1,000 a 1,600 msnm, las fincas de Corquín-Copán son el hogar de este café catuai. Estas tierras, enriquecidas por un clima privilegiado y prácticas agrícolas sostenibles, son trabajadas con esmero por comunidades locales, destacando el esfuerzo de mujeres caficultoras certificadas bajo el sello "Con Manos de Mujer (CMM)". Este café no solo es orgánico, avalado por SAG, sino que también representa un modelo de cultivo respetuoso con la biodiversidad y el entorno. Cada grano, lavado con precisión, es una expresión del equilibrio entre tradición y modernidad.

Datos de Tueste - Procesos de 800gr

Temperatura de entrada	200°
Temperatura 1er crack	192°
Temperatura 2do crack	0°
Temperatura de salida	210°
Tiempo de inicio a primer crack	9min
Tiempo de primer crack a segundo	0min
Tiempo total de proceso	12min

Observaciones en cata Almendra, azúcar rubia, cocoa, granola, chocolate, walnut, manzana roja cherry, te negro y limon..

Sugerencia de maridaje

Disfruta este café con una rebanada de pan de nueces o almendras, una granola casera o un bizcocho de manzana y canela. Para realzar sus notas frutales y de chocolate, acompáñalo con un trozo de chocolate negro o un té de limón fresco. Su complejidad se presta tanto para un espresso matutino como para una taza relajante de filtro por la tarde.

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