Guatemala Huehuetenango

Origen Centroamérica

Varietal	**Bourbon, Caturra y Catuaí**	Cooperativa	**Comal**
Proceso	**Lavado**	Altitud	**1.050-1.400 metros**

Nota de cata

El café de Huhuetenango se caracteriza por ser especialmente aromático, con una acidez muy marcada y con un sabor único en todo el país.

Dulce con notas a cacao, miel, y flor. Afrutado y corposo. Agradable en boca con notas avinatadas y a melocotón. Acidez agradable y suave.



Origen

Guatemala produce excelentes cafés, muy cotizados en los mercados internacionales. Su calidad proviene desde su origen ya que su geografía permite el cultivo a gran altura, la variedad de microclimas, los suelos ricos en minerales y las abundantes fuentes de agua con los que obtener cafés muy especiales.

Podemos distinguir ocho regiones diferentes: Acatenango, Antigua, Atitlán, Cobán, Fraijanes, Nuevo Oriente, San Marcos y Huehuetenango. Todos estos cafés presentan una combinación balanceada de elegantes sabores que desarrollan un delicioso aroma, una acidez placentera, mucho cuerpo y una delicada dulzura. Estos atributos que hacen especial al café se fusionan de manera particular, dando como resultado ocho exquisitos perfiles de taza.

Este lote de café, en particular, procede de San Pedro, Necta, ubicada al noroeste de Guatemala, en las zonas no volcánicas, siendo la región más alta y seca. En sus montañas, acariciadas por vientos áridos que las protegen de las heladas, el café se cultiva en alturas que alcanzan los 2.000 metros sobre el nivel del mar. La cordillera de la Sierra Madre atraviesa toda esa región, formando la cadena montañosa de los Cuchumatanes.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales