



Nicaragua Los Congos Caturra

Origen Centroamérica

Varietal
Proceso

Caturra
Lavado

Finca
Altitud

Los Congos
1.350 - 1.600

Nota de cata

Sabores cítricos como la naranja amarga. Notas ligeras picantes e intensas. Azúcar de caña, cacao, meloso en boca, buen cuerpo, acidez delicada y final ligeramente seco.

Origen

La finca Los Congos pertenece a la familia Paguaga y ha recibido constantemente el reconocimiento internacional por la SCAA. Se encuentra en las montañas de San Fernando en la región de Nueva Segovia. La mayor parte del terreno es montañoso y se mantiene intacto en su estado natural, donde los monos y otros animales nativos vagan libremente. Estas montañas alcanzan más de 1800 metros.

Todo comenzó en la década de 1930, cuando el patriarca de la familia José René Paguaga era un muchacho joven que ayudaba en la granja de su padre. A medida que fue creciendo su pasión por el café le llevó a comenzar su propia granja. Él sabía que iba a ser un compromiso a largo plazo, ya que no iba a ver el fruto de su trabajo hasta 3 o 5 años después, pero el café ya estaba en su sangre y comenzó su viaje.

José René Paguaga o Don René como se le conoce, tuvo que superar muchos desafíos a medida que la granja crecía. Lo peor llegó cuando en 1979 hubo una guerra civil en Nicaragua, y Don René se vio obligado a llevar a su familia fuera del país para mantenerlos a salvo. Con firme determinación Don René prometió que iba a comenzar de nuevo aunque tuviera que ser en un país diferente. Encontró un nuevo hogar en Honduras donde estableció su finca de café, que pasó en 10 años de un par de hectáreas a 100. Cuando la guerra civil de Nicaragua terminó, regresó con su familia pero no pudo recuperar sus fincas. A sus setenta años tenía que empezar de nuevo. Don René aún tiene energía y conserva su pasión y dedicación para producir el café de más alta calidad. Tres generaciones de Paguagas están involucrados en el café.

CÓMPRALO AQUÍ

<https://cafeab.com/cafes-especiales>