

Nota de cata

Es un café dulce con ligeras notas a flor, fruta y cítricos aunque predomina el chocolate.

En boca es meloso, carnoso v con acidez fosfórica.

Origen

Este café se produce en el estado de Cauca, en el suroeste del país. La finca Villa Rica, de donde proviene, pertenece al productor Luis Pajoy y está ubicada en una región con una inmensa riqueza cultural e histórica, habitada por campesinos e indígenas de la etnia Nasa.

Luis Pajoy, al igual que otros productores de la zona, han establecido una relación especial con el café, derivada en gran parte de las peculiares características de las culturas indias. Muestra de ello son el uso de técnicas tradicionales que mantienen y preservan los cafetales, gracias a los bajos insumos que minimizan los daños ecológicos.

Es una zona montañosa de suelo volcánico que proporciona al café unas características especiales.

La gran altitud provoca que el café tarde más en madurar, produciendo granos mas densos y complejos de aroma. La altura se ve reforzada por un micro clima especifico de esta zona.

El esmero del productor llega a nosotros gracias a el alto control de calidad y trazabilidad que mantienen.

