

PACAMARA



Colombia - Santander



SCA 86.75



Cultivado con prácticas sostenibles



CAFEGA
SPECIALITY COFFEE



Sobre este café:

El Proyecto: Antes de hablar específicamente sobre este café, queremos compartir la historia detrás del proyecto y por qué decidimos apoyarlo. El productor es un defensor comprometido del medio ambiente. Adquirió una finca que anteriormente se utilizaba para la ganadería y la agricultura a gran escala. Su misión fue reforestar y regenerar el suelo utilizando insumos y fertilizantes orgánicos. Al mismo tiempo, plantó árboles de rápido crecimiento que han transformado la tierra en bosques comestibles para las aves, además de proporcionar materia orgánica rica para nutrir el suelo. La finca mantiene un inventario de flora y fauna nativa, protege sus propias fuentes de agua y practica la apicultura para apoyar la polinización. En resumen, este es un proyecto que vale la pena apoyar, y por eso, además de por la calidad de los cafés de esta finca, hemos elegido trabajar con este productor. El productor cultiva 23 variedades de café en esta tierra, todas ellas excepcionales.

El Café: Este Pacamara se cosecha en su punto óptimo de madurez. Luego pasa por un proceso de oxidación de 48 horas. Después de ser despulpado, se sumerge en tanques de fermentación durante 72 horas. Finalmente, se seca lentamente durante 17 días en camas africanas. Su aroma y notas de sabor incluyen chocolate, pimienta negra, frutos rojos, ciruela, pepino dulce, almendra, uva roja, azúcar moreno y melaza.

Especie	Arábica
Variedad	Pacamara
Cosecha	Ultima del 2025
Altitud	1.950 - 2000 SNM
Proceso	Lavado



¿Quieres saber más sobre este café? ¿Quieres probarlo?

