



Honduras Marcala X322V

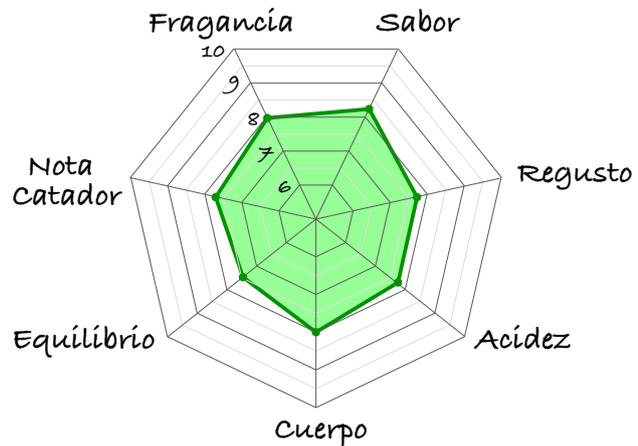


País: Honduras
Región: Marcala
Finca: Diferentes fincas
Productor: Varios productores
Altitud: 1.244 - 1.677 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Bourbon - Lempira - Catuai
Proceso: Lavado
Cosecha: 2022/2023
OIC: 13-167-194
Certificado: Orgánico

PUNTUACIÓN SCA: 85

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma: 8.00
Sabor: 8.25
Sabor residual: 7.75
Acidez: 7.75
Cuerpo: 8.00
Balance: 7.50
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 7.75
Puntaje final: 85.00



DESCRIPCIÓN

Café con base de chocolate, con notas de fruta madura, frutos rojos; es dulce, redondo, con cuerpo medio y acidez media/baja.

COMSA, fue fundada en el año 2001, como una iniciativa de un grupo de 61 productores de café (12 mujeres y 49 hombres) y un capital inicial cercano a los \$365. Hasta ahora se han integrado más de 1,500 agricultores, COMSA se ha convertido en un modelo empresarial a seguir, gracias a la ética de trabajo dinámico, responsable e innovador y la visión de sus socios y socias.



Desde su fundación los socios de COMSA decidieron que, además de lograr un café de alta calidad, se iba a producir café orgánico y que junto a ello se realizaría la promoción de la agricultura orgánica, como propuesta de vida, es así que se convierte en un pilar fundamental. En ese momento lo que predominaba en la zona era la agricultura convencional con el uso de productos químicos.

Siguiendo su enfoque en la agricultura orgánica y el café de alta calidad, COMSA se presentó a los mercados internacionales y recuperó la confianza de los compradores internacionales de café y de los mismos productores hondureños.



La consolidación de COMSA a lo largo del tiempo en los mercados internacionales y locales, le ha permitido acceder a diferentes certificaciones que avalan la calidad del café, las prácticas ambientales y las inversiones sociales que la empresa tiene en beneficio de sus miembros en sus comunidades.

Procesamiento

El proceso comienza en la cosecha, seleccionando el grano y haciendo un despulpado del café, se deja en pila de fermentación por un promedio de 8 horas y al momento que alcanza la fermentación, el grano se lava, luego de lavado se procede a secar el grano en patio. El café permanece en el patio realizándose movimientos para que se seque, hasta que alcanza el 12% de humedad, el periodo de secada puede durar hasta 10 días, dependiendo las condiciones climáticas.

