



Agricultores Comunidades Chiapas - Tacaná

Las Delicias, Chespal, Agua Caliente, Chanjalé, San Rafael Guatimoc, La Boquilla, La Soledad, Salchiji y Pavencul, son comunidades de pequeños agricultores que año tras año se esfuerzan en cultivar uno de los mejores cafés del mundo. El tamaño promedio de las fincas es de 1.5 hectáreas, en alturas entre 1600 y 2000 msnm, sembradas principalmente con Bourbon, Typica y Caturra, siempre cultivados bajo la sombra de árboles (Shade Grown). Las intensas lluvias y los ricos suelos volcánicos de la zona dan a los granos su particular cuerpo y agradable acidez, produciendo la excelente calidad característica de estos cafés de estricta altura.

Volcán Tacaná, Tapachula, Chiapas, México

El volcán Tacaná, con un pie en México y otro en Guatemala, es un gigante que alcanza los 4,090 msnm. rodeado de frondosas montañas y caudalosos ríos, es una zona mundialmente reconocida por la calidad de sus cafetales. Este paraíso tropical permite múltiples escenarios, desde la posibilidad de ver las nubes desde arriba, hasta alzar la vista y no ver el cielo por su densidad forestal.



Origen:
Soconusco, Chiapas

Lote:
Tacaná Suprema

Cosecha:
2024

Varietades:
Bourbon, Costa Rica, Typica, Caturra, Catimor

Altitud:
1600-2000 msnm

Proceso:
Lavado Suave

Secado:
Natural, sol y viento

Cultivo:
Sostenible, bajo sombra de árboles



Fragancia/Aroma: 7.75

Sabor: 7.5

Sabor residual: 7.5

Acidez: 7.75

Cuerpo: 7.75

Uniformidad: 10

Taza Limpia: 10

Balance: 8

Dulzor: 10

Puntaje Catador: 7.75

Puntaje final **84**

PERFIL SENSORIAL:

Aroma: Chocolate, nueces

Gusto: Mantequilla, limón

Cuerpo: Medio - **Acidez:** Cítrica