Perú Cajamarca Selecto Grado 1

Origen Sudamérica

Varietal	**Typica y Castillo**	Cooperativa	**COINCA**
Proceso	**Lavado**	Altitud	**1.950 metros**

Nota de cata

Acidez media-alta y cuerpo denso.
Notas florales con sabor a cacao y caramelo.
Muy balanceado y dulce.

Origen

Cajamarca tiene alrededor de 73.000 hectáreas bajo producción de café; un 17% del total de la producción de Perú. Se reconoce por tener suelos volcánicos y el rendimiento más alto por hectárea en el país, ademas de producir uno de los cafés más finos.
El termino "Cajamarca Selecto" se refiere a los mejores pergaminos comprados por la cooperativa directamente a los productores, ubicados estratégicamente a altitudes estrictamente elevadas. Estas localidades incluyen: Churuyacu, San Ignacio, la Coipa, Chirinos, Palo Blanco, y Puerto Huaquillo. Son zonas con excelentes condiciones naturales para el cultivo de alta calidad y la prioridad de selección son las variedades, variaciones de temperatura y mejores prácticas en la granja y beneficiado.

COINCA posee un equipo de catadores experimentados, que provienen de las propias familias productoras, encargados de seleccionar los mejores lotes de acuerdo a diferentes atributos y facilitando a los productores el transporte y la financiación adecuados para conseguir los mejores cafés de altura.
El período de recolección manual es de agosto a octubre y la exportación va de septiembre a diciembre.

Para conseguir el distintivo de "Grado 1" debe tener un perfil muy determinado y unos granos de tamaño considerable (al menos el 60% criba 16). Su aspecto debe ser verde azulado y muy uniforme.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales