



Honduras Marcala Caracolillo

Origen Centroamérica

Varietal
Proceso

Typica, Bourbon, Caturra, Catu Altitud
Lavado

1.200-1.700 metros

Nota de cata

El café que se produce en Marcala es un café complejo, perfumado con una acidez viva y brillante, un cuerpo suave aterciopelado, exquisitos sabores afrutados con un postgusto floral, creando una bebida vibrante en el paladar.

Dulce, cacao, ligera fruta roja, muy delicado en boca, suave, con acidez equilibrada y buen cuerpo, redondo.

Origen

Si hablamos de café de alta calidad en Honduras, hablamos del café de Marcala por poseer características agroecológicas y sabor de taza especial que son irrepitibles en el mundo.

Se produce en la región de Montecillos, al suroeste del país. Anteriormente la forma de producción predominante en la zona era con tecnología tradicional-convencional y prácticas de comercialización inadecuadas. Esta situación condujo a capacitar a todo el personal y socios de Comsa en el conocimiento y práctica de tecnologías diversas orientadas al desarrollo de fincas orgánicas integrales, que hizo mejorar los rendimientos productivos, preservando los suelos, el agua, la flora y la fauna, y contribuyendo al equilibrio del ecosistema para contrarrestar los efectos negativos del cambio climático.

Podemos decir que el prestigio del café Marcala se fundamenta en un producto de calidad, basado en las condiciones naturalmente favorables y la disciplina del factor humano en la producción.

