



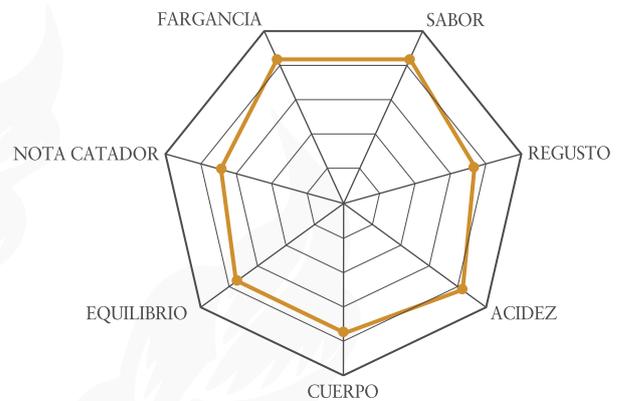
PERÚ
FINCA LA PALTA
COSECHA 2021

PERÚ FINCA LA PALTA. COSECHA 2021

AROMA FRAGANCIA	8,50
SABOR	8,50
SABOR RESIDUAL	8,25
ACIDEZ	8,50
CUERPO	8,25
BALANCE	8,25
UNIFORMIDAD	10,00
LIMPIEZA	10,00
DULZOR	10,00
PUNTAJE CATADOR	8,00
TOTAL	83,25

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA:

Café con fragancia enzimática de flor, con notas frutales a fruta de hueso y cítricos, floral, meloso, dulce, sabroso, con cuerpo cremoso y acidez media.



TRAZABILIDAD CAFÉ DE FINCA

Región: San Ignacio - San José de Lourdes.

Productor: Maria Josefa Aguilar Castillo.

Especie: Arabica.

Variedades de café: Caturra - Bourbon.

Tipo de procesamiento: Lavado.

Cosecha: 2021.

Altitud media: 1.555 m.s.n.m.

OIC: 30-601-3356

Certificado: FTO

En la zona norte de Perú se encuentra Cajamarca. Está ubicado al noroeste del país, limitando al norte con Ecuador, al este con Amazonas, al sur con La Libertad y al oeste con Lambayeque y Piura. Cajamarca, por su altitud, se encuentra en la región Quechua, lo que determina que su clima sea templado, seco, soleado durante el día, pero frío durante la noche. Su temperatura media anual es de 15,6 °C, siendo época de lluvias de diciembre a marzo. Sin embargo, en sus diferentes regiones, algunas ciudades tienen clima tropical. Además la proximidad tanto hacia la costa como hacia la selva, sin mencionar su cercanía a la Línea Ecuatorial, la hacen tener el mejor clima de los departamentos de la Sierra Peruana.

Sus provincias caficultoras más grandes son Jaén y San Ignacio, situadas entre los 900 - 1950 m.s.n.m. Aquí se cultivan las variedades Typica, Caturra y Bourbon. Los cafés de Cajamarca destacan por su dulzor, notas a frutas rojas y amarillas y una acidez brillante.

Existen trece provincias que conforman el departamento de Cajamarca. Destacan en su geografía los andes septentrionales o páramos, como los de Santa Ana y Tabaconas que ocupan un área pequeña de la cordillera Occidental.

