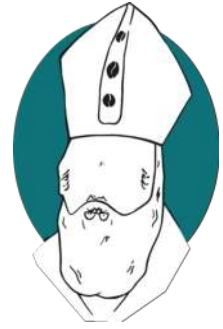


San Agustín



Catalina Rodríguez

Honduras

Región: Marcala - Santa Cruz

Finca: La Rosa

Productor: Catalina Rodríguez

Varietal: Catuai

Altitud: 1.513 mnsn

Proceso: Lavado

Notas: Café con base de cacao, dulce, con notas a miel, láctico y a vainilla dentro del grupo de caramelización, es equilibrado con cuerpo y acidez media.

Doña Catalina nos cuenta como hace 28 años, junto a su esposo ya difunto, decidieron comprar un terreno para plantar una finca de café, la compra requirió de mucho esfuerzo, de igual manera plantar los árboles de café, pero con dedicación y fé en su trabajo todo fue un éxito.

Uno de los mayores logros de doña Rosa y su esposo fue inculcar el amor al trabajo y a la naturaleza a su hijo, este amor y dedicación es notable, al recorrer la finca, se puede notar el bienestar de las plantas y el suelo, senderos llenos de flores y rotulados, un bosque circundante y un clima agradable hacen de finca la Rosa un lugar acogedor e inigualable. En nuestra finca procesamos nuestros abonos a base de la pulpa del café que es un sub-producto del mismo y gallinaza, además de incorporar las aguas mieles a nuestra parcela lo que ayuda en la fertilidad del suelo.

Siguiendo las buenas practicas orgánicas, nuestra plantación está bajo sombra y realizamos conservación de suelo mediante barreras vivas y siembra a curvas a nivel, además efectuamos otras actividades paralelas, como la cría de ganado vacuno, aves de corral y hortalizas, lo que nos permite tener un sistema de autosuficiencia alimentaria, además contamos con un pequeño apiario lo que nos garantiza mayor polinización de todos nuestros cultivos y miel en abundancia. Como actividad complementaria contamos con una posada para visitantes y amigos que gustan de hacer recorridos por nuestra plantación y disfrutar del contacto con la naturaleza.

Desde sus inicios, la plantación se ha concebido como un proyecto familiar, y así continua hasta estos días, nuestra mayor satisfacción es producir café de calidad, amigable con el medio ambiente y con un sabor inigualable.



Catalina Rodríguez

Procesamiento

El proceso comienza en la cosecha, es aquí donde se selecciona el grano 100% en su punto de maduración, luego de hacer el proceso de recolección, el grano se coloca en una

zaranda bajo sombra para extraer algunos granos dañados.

Seguidamente se coloca en la tolva del despulpador, se despulpa el grano, se deja en pila de fermentación y al momento que alcanza la fermentación, el grano se lava, luego de lavado se procede a secar el grano en patio mo secadora tipo cama. Ya estando el grano con un porcentaje de humedad del 12 %, el grano se coloca en sacos y se traslada a las bodegas de COMSA.

Región

Marcala, es un municipio en el departamento de La Paz, Honduras, Centro América. Se ubica a unos 100 Kilómetros al Oeste de Tegucigalpa. Situada en una planicie rodeado de montañas, colindando al sur con la República de El Salvador. Limita al Norte con los municipios de la Esperanza e Intibucá (Departamento de Intibucá); al Sur con la República de El Salvador; al Este con los municipios de Santa Ana, Opatoro, Chinacla, San José y Cabañas; y al Oeste con el municipio de Yarula. Marcala es famosa por sus paisajes y su clima único que hace a los cafés de la zona un producto gourmet fino y de alta fineza.