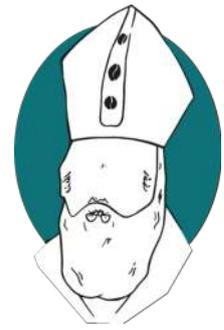


San Agustín



El Viejo Roble

Honduras

Región: Honduras - Región de La Paz, San José, El Granadillo

Finca: El Viejo Roble

Productor: Alva Aida Castillo Aguilar

Varietal: Geisha esmeralda, IHCAFE90

Altitud: 1.600 mnsn

Proceso: Natural

Notas: Destaca por su excelente fragancia y su base a chocolate en el grupo de caramelización, tiene notas que recuerdan a una fruta tropical dentro del grupo de enzimáticos; su cuerpo y acidez es media y es un café muy equilibrado.

Café Natural

Este proceso es muy corto, se comienza cosechando y seleccionando el grano 100% color rojo vino, luego de hacer el proceso de cosecha, se coloca en una zaranda bajo sombra para extraer algunos granos dañados, entre ellos el grano verde, seco, blanco y el grano pasado de maduración, seguidamente ese grano ya seleccionado se traslada a secadora solar, hasta que alcance el 12 % de humedad.



Alva Castillo, es la segunda generación de la familia Castillo Gonzales, dedicada al cultivo del café. En el año 1977, obtuvo una parcela donde inicio plantando la finca El Viejo Roble, así mediante los ingresos de su producto logro salir adelante ella y su familia, obteniendo importantes logros.

En el año 2012 se afilia a COMSA y transforma su finca de una agricultura convencional por una agricultura de vida como es la orgánica, asumiendo el compromiso de desarrollar sosteniblemente su plantación, conservar y mejorar la riqueza del suelo y crear un ambiente óptimo para el cultivo y los que convivimos en la finca.

En nuestra finca se elaboran los abonos, tomando como base los sub-productos del café, pulpa, cascarilla y aguas mieles, además de foliares y lombricultura que nos ayuda a nutrir la plantas de una manera satisfactoria.

En nuestra plantación se practican actividades paralelas como la siembra de granos básicos, maíz y frijol, flores y plantas medicinales y la cría de ganado bovino; los arboles de café están bajo la sombra de árboles maderables y bananos, lo que permite que el grano madure de una forma lenta, acentuando sus exquisitos sabores, esta vegetación permite que la finca el Viejo Roble sea todo un santuario de aves y pequeños animales, estos nos alegran con sus cantos y colores.



Gracias a nuestro aliado COMSA, hemos experimentado con otros procesos de café, como el natural, esto nos ha permitido elevar la calidad de nuestro grano y vender nuestro café

a precios diferenciados de acorde a la calidad del mismo, esto nos ha permitido mejorar nuestro nivel de vida por lo que estamos satisfechos y con el ánimo de mejorar cada día más, para satisfacción nuestra y de los que consumen nuestro café.