



SAN AGUSTÍN

Finca Higuerones

Región: Moravia – San José

Finca: Higuerones

Productor: Coopelibertad R.L

Varietal: Caturra – Catuaí – Obatá

Altitud: 1.250 msnm

Proceso: Honey

Notas: Café con fragancia enzimática de fruta roja, con notas que recuerdan a una fresa y notas dulces; tiene buen cuerpo y acidez media.

Coopelibertad RL

Coopelibertad RL nació en 1961, en uno de los momentos más significativos para el cooperativismo en Costa Rica. Vino a representar una solución para que los caficultores de la zona de Heredia obtuvieran mejores resultados en sus labores agrícolas.

Desde su fundación, la Cooperativa ha trabajado hombro a hombro con sus asociados, en la búsqueda del bien común. Y así apoyar al

mejoramiento de su situación económica y social; a través del cultivo del café.

En un gran número de fincas distribuidas por el Valle Central, los socios cooperativistas se preocupan por el cuidado de los cafetos. Cultivada principalmente con variedades como Caturra y Catuaí, cada agricultor aplica técnicas sustentables que beneficiarán su productividad y calidad en taza. Desde septiembre hasta marzo, la cereza se recoge de las fincas y luego se lleva a la almazara. El fruto del café pasa por cada uno de los pasos operativos monitoreados constantemente por estrictos controles de calidad.



La Finca

Finca Higueros fue adquirida por Coopelibertad a mediados de los años 90 de la familia Tournon.

Había una preocupación por parte de los miembros de la junta directiva de Coopelibertad en esa época porque pensaban que la finca podría ser

urbanizada y podría causar algunos problemas con el medio ambiente y los barrios vecinos.

Esto porque en el límite noreste de la finca, que está justo enfrente de la calle, hay muchos árboles Higueros enormes y viejos con raíces expuestas increíbles.

Los vecinos conocen este lugar como (el raicero) y la finca se llamaba Higueros por los árboles.

Ahora esta finca está certificada por un proyecto costarricense llamado Nama Café que se enfoca en reducir el impacto ambiental que produce el cultivo y procesamiento del café como los gases de efecto invernadero.



Guillermo Trejos

Cooperativa de Caficultores de Heredia Libertad R.L.

Para Guillermo Trejos de Coopelibertad R.L., la NAMA Café ha fortalecido su visión de producir un café sostenible – y con este valor agregado alcanzar un buen precio.

“Todo este esfuerzo va de la mano de lograr un buen precio para el café, y por eso hemos estado muy pendientes de todos los elementos que pueden ayudar a agregar valor al producto. El proyecto NAMA Café es un elemento más que puede venir a fortalecer esa visión.”



Proceso

El día de la recolección el café se despulpa por la noche y se deja en reposo hasta el día siguiente para aproximadamente 10 horas después de haber sido despulpado se

coloca en las camas de secado.

Secado: 6 días a sol (camas africanas) y 24 horas secado mecánico
Guardiola.