



# SAN AGUSTÍN

## Fazenda Casa Nova

Brasil

Región: araponga, Cerrado Mineiro

Productor: Paulo Federico

Varietal: Catuai Rojo, Catuai Amarillo, Catuai

Altitud: 800 – 1050 msnm.

Proceso: Natural

Notas: Notas de frutas, higo seco, turrón, chocolate a la taza.

Fazenda Casa Nova: un café recomendado para los amantes del café brasileño. En 1989, el Sr. Paulo Frederico, un ingeniero civil, compró la Finca Casa Nova con el anhelo de tener una vida más tranquila y cercana al campo. Aunque ya había algunas áreas de la propiedad sembradas con café, el Sr. Paulo, gran conocedor del café, decidió ampliar y expandir la siembra en la finca.

Desde entonces, él y su esposa han trabajado en la finca y en 1994 comenzaron a producir café especial. Desde entonces, la Finca Casa Nova ha implementado el beneficio húmedo, mejorado sus patios, construido camas suspendidas y adquirido una máquina para beneficiar el café, todo con el objetivo de mejorar aún más su producto, que cuidan con mucho amor y cariño.

## Procesamiento en Fazenda Casa Nova

El Sr. Paulo habla con orgullo sobre cada paso en el procesamiento del café en la Finca Casa Nova. Después de lavar los granos, los frijoles son llevados al patio y revueltos varias veces al día durante una semana. Luego, se llevan a la secadora hasta que alcancen un nivel de humedad del 20%. Después de descansar, el café vuelve a la secadora hasta alcanzar los niveles de humedad adecuados.



El Sr. Paulo dice que está muy orgulloso de trabajar con el café y de haber dedicado su vida a la producción de café especial, ya que ha cambiado su vida y espera que también cambie la de quienes lo consumen.