



SAN AGUSTÍN

El Porvenir

Honduras

Región: La Paz

Finca: El Porvenir

Varietal: Catuai

Altitud: 1.550 msnm

Proceso: Natural

Notas: Destaca su fragancia enzimática dulce, con notas frutales, tropicales y florales; es un café completo, con acidez dulce y buen cuerpo.

Olman Edgardo, es la cuarta generación de productores de café en su familia, su bisabuelo comenzó con la tradición, su abuelo y padre se han dedicado al cultivo del café, y fueron ellos quienes le inculcaron el amor y los conocimientos sobre el café, lo que le permitió volverse un apasionado que disfruta del trabajo en su finca. La Finca se llama El Porvenir, porque una vez leyó que el porvenir no hay que esperarlo, hay que tomarlo y forjar el presente con mucho esfuerzo y dedicación. Y así lo

ha hecho, ya que cada día aprende más sobre las variedades y los procesos del café, lo que le ha permitido obtener microlotes con una excelente calidad en taza.

Olman Edgardo, en cada temporada enfoca su esfuerzo y pasión en cuidar de la calidad en cada grano y en cada proceso, con el objetivo que el consumidor final disfrute de una taza de café limpio. En Finca El Porvenir se implementan prácticas amigables con el ambiente obteniendo como resultado alta fertilidad del suelo, mejora en la productividad y calidad en la taza.