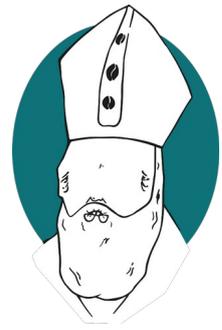


San Agustín



La Lima

Perú

Región: Chirinos

Varietal: Caturra - catuaí - catimor

Altitud: 1.300-1.800 msnm

Proceso: Lavado

Notas: Destaca su fragancia enzimática de miel, con notas de cacao y notas florales, es un café dulce, delicado, intenso, con cuerpo y acidez media.

En la zona norte de Perú se encuentra Cajamarca. Está ubicada al noroeste del país limitando al norte con Ecuador, al este con Amazonas, al sur con La Libertad y al oeste con Lambayeque y Piura.

Cajamarca, por su altitud, se encuentra en la región Quechua (entre 2.300-3.500 msnm) lo que determina que su clima sea templado, seco, soleado durante el día, pero frío durante la noche. Su temperatura media anual es de 15,6 °C, siendo época de lluvias de diciembre a marzo. Sin embargo, en sus diferentes regiones, algunas ciudades tienen clima tropical. Además la proximidad tanto hacia la costa como hacia la selva, sin mencionar su cercanía a la Línea Ecuatorial, la hacen tener el mejor clima de los departamentos de la Sierra Peruana.

Sus provincias caficultoras más grandes son Jaén y San Ignacio, quedan a 900 - 1950 msnm. Aquí se cultivan las variedades Typica, Caturra y Bourbon. Los cafés de Cajamarca destacan por su dulzor, notas a frutas rojas y amarillas y una acidez brillante. Existen trece provincias que conforman el departamento de Cajamarca.

Destacan en su geografía los Andes septentrionales o páramos, como los de Santa Ana y Tabaconas que ocupan un área pequeña de la cordillera Occidental.