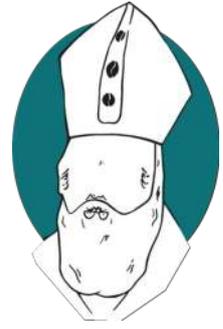


San Agustín



## San Luis

Colombia

Región: Tolima - Líbano - La Marcada

Productor: Omar Arango Tinoco

Varietal: Geisha FSL

Altitud: 1800 - 1950 msnm

Proceso: Red Honey

**Notas:** Café dulce y afrutado, con notas de jazmín y matices cítricos en boca; tiene cuerpo sedoso y una acidez media.

### ORIGEN:

Irma Tinoco es la Propietaria junto a su hijo Omar Arango de la finca San Luis, una tierra de 42 hectáreas ubicadas en Líbano, Tolima. Omar es un productor de tercera generación, que empezó a gestionar la finca hace más de 25 años tras el fallecimiento de su padre. Omar es un soñador que hace 23 años convirtió San Luis en 100% orgánica con un sistema de producción agroforestal replicando los cultivos de café de Etiopía. Su principal objetivo era crear una variedad autóctona de la finca que hoy denomina típica FSL. En una parte de la finca podemos encontrar lotes con distintas variedades como Gesha, la cual se ha adaptado muy fácilmente al entorno agroforestal. Estas semillas fueron traídas de Panamá cuyo clima se asemeja mucho al de Finca San Luis. En la finca producen a parte de café: plátano, plátano macho, yuca y hortalizas con las que alimentan a los trabajadores a lo largo de la cosecha. Finca certificada por la empresa Biotrópico.

## PROCESO:

Recolección de las cerezas en su punto de maduración. Fermentación anaeróbica en cereza de 36 horas en bolsas GrainPro. Luego, el café es descerezado y puesto a secar con la miel del café y empieza el proceso de secado.

## SECADO:

Secado al sol en camas africanas de niveles dentro de una marquesina durante 20 días hasta llegar al nivel de humedad deseado.