



SAN AGUSTÍN

Ndunduri - Kenia

Tostado por San Agustín

Kenia · Ruiru 11, SL28, SL34 · Lavado

País	Kenia
Zona	Embu
Productor	Estación de lavado Ndunduri (Kibugu Farmers Cooperative Society)
Importador	Xorxios
Especie	Arábica (deducido de la variedad)
Variedad	Ruiru 11, SL28, SL34
Proceso	Lavado
Altitud	1.600-1.800 m
Cosecha	2026
Preparación	Caracolillo (PB)

Declarado por San Agustín (tostador), el 29/8/2026

CATA PUBLICADA

89 SCA

según San Agustín (tostador)

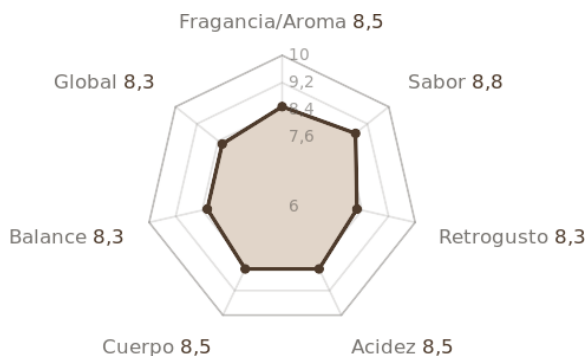
flor

chocolate

caramelo

dulzor alto

acidez alta



DESCRIPCIÓN

En las laderas orientales del Monte Kenia, el condado de Embu produce algunos de los cafés más definidos del país. Este lote de Ndunduri crece en suelos volcánicos rojos, con lluvias regulares y altitudes que rondan los 1.800 metros: la cereza madura despacio, y eso se nota en la taza —acidez viva y perfil nítido.

La estación de lavado de Ndunduri se construyó a principios de los setenta y forma parte de la cooperativa Kibugu Farmers Cooperative Society. Allí entregan su cosecha 673 pequeños agricultores que cultivan parcelas familiares en los alrededores, muchas de ellas combinando el café con maracuyá, maíz o té. Ninguno de ellos tiene volumen para exportar por su cuenta; juntos, a través



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · Ndunduri - Kenia · generado el 29 agosto 2026

de la estación, sí.

El beneficio es el lavado keniano clásico: selección de cereza, despulpado, una noche de fermentación, lavado y remojo, y de ahí a camas africanas donde el café seca al sol entre siete y quince días, removiéndose a mano para que la humedad baje pareja. La estación recircula el agua del proceso y la conduce a fosas de infiltración.

Es un caracolillo, o peaberry: el grano redondo que aparece cuando la cereza desarrolla una sola semilla en vez de dos. Se separa aparte porque tuesta distinto que el grano plano, y aquí sale de plantaciones de SL28, SL34 y Ruiru 11.

