



SAN AGUSTÍN

Kirimahiga AA - Kenia

Tostado por San Agustín

Kenia · Ruiru 11, SL28, SL34 · Lavado

País	Kenia
Zona	Murang´a, Mathioya
Productor	Estación de lavado Kirimahiga
Importador	Xorxios
Especie	Arábica
Variedad	Ruiru 11, SL28, SL34
Proceso	Lavado
Altitud	1.700 m
Cosecha	2025/2026
Preparación	AA

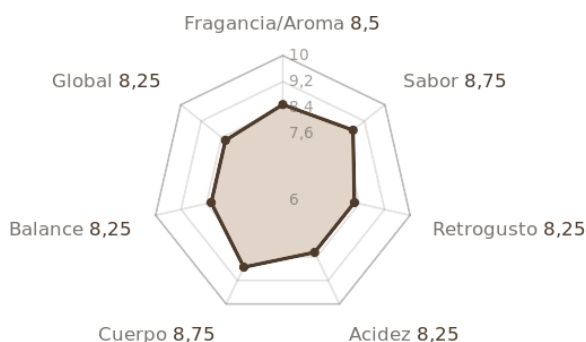
Declarado por San Agustín (tostador), el 2/9/2026

CATA PUBLICADA

89 escala SCA, 6 a 10

según San Agustín (tostador)

cereza té caramelo chocolate
afrutado y dulce acidez media/alta



DESCRIPCIÓN

Kirimahiga AA procede de Murang´a, en las tierras altas del centro de Kenia, una de las zonas cafeteras históricas del país.

Las plantaciones se reparten por las laderas de la cordillera de Aberdare, sobre suelos volcánicos rojos y profundos, en un entorno fresco y húmedo. La estación de lavado que da nombre al lote se sitúa a unos **1.700 msnm**, con lluvias anuales de 1.200 a 1.400 mm y temperaturas de entre 18 y 25 °C. El régimen de dos temporadas de lluvia sostiene dos ciclos de producción: la



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · Kirimahiga AA - Kenia · generado el 15 septiembre 2026

cosecha principal ligada a las precipitaciones de abril a junio y una secundaria asociada a las de octubre y noviembre.



Vista de una zona cafetera de montaña

Cooperativa y productores

La estación de lavado Kirimahiga pertenece a **New Kiriti Farmers**

Cooperative Society, en el distrito de Mathioya, unos 200 kilómetros al norte de Nairobi. La cooperativa se registró en 1998, si bien el café se cultiva allí desde los años sesenta, y reúne 1.595 miembros inscritos, de los que 781 están en activo. Gestiona tres estaciones —Gondo, Kirimahiga y Kayu—, todas en la franja denominada Upper Midland. Las explotaciones son minifundios de alrededor de 0,25 acres, con una media cercana a los 100 cafetos, plantados sobre todo con **SL28, SL34 y Ruiru 11**, las variedades que componen este lote.

La dirección recae en un comité ejecutivo de siete miembros electos, con un comité de supervisión de tres personas que revisa la gestión y responde ante



los productores en la Asamblea General Anual. El trabajo diario lo lleva el responsable de gestión y administración, con 19 empleados fijos y una media de 25 temporeros.

Proceso

La recolección es manual y selectiva, y la cereza llega a la estación el mismo día. Antes del despulpado se separan a mano las cerezas rojas y maduras de las verdes, las sobremaduras y las materias extrañas. El beneficio es **húmedo**, con agua limpia del río Gondo: tras el despulpado, el café pasa por una **fermentación controlada**, seguida de lavado y de una fase de preparación previa al secado.

El secado se hace al sol en camas africanas elevadas, removiendo el pergamino para que sea uniforme. Ya seco, el café se envía en pergamino al molino en seco, donde se completan la clasificación y la preparación, de la que resulta el grado **AA**. La estación recircula el agua del procesado antes de conducirla a fosas de evaporación e infiltración, para limitar el impacto del beneficio húmedo en el entorno.





Vista de instalaciones de una estación de lavado

