West Java – Indonesia

San Agustín

Tostado por San Agustín

Indonesia · Andungsari, Ateng, S-795… · Lavado

País	Indonesia
Zona	Java Occidental – Bandung
Productor	Pequeños productores
Importador	Xorxios
Variedad	Andungsari, Ateng, S-795, USDA 762
Proceso	Lavado
Horas de fermentación	36 h
Detalle del proceso	Selección de cerezas maduras por flotación para retirar los frutos de menor densidad; despulpado la misma noche de la entrega en la estación de beneficio; secado al sol de 6 a 10 días.
Altitud	1.300–1.700 m
Cosecha	2026

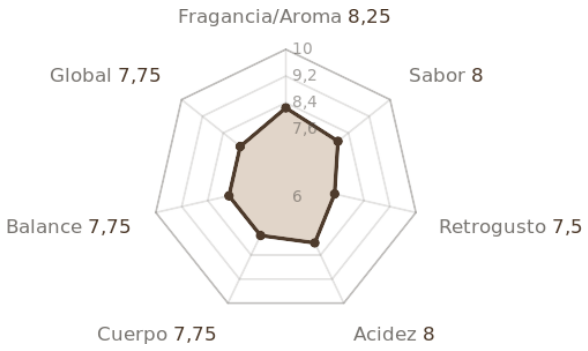
Declarado por San Agustín (tostador), el 29/10/2026

CATA PUBLICADA

85 escala SCA, 6 a 10

según San Agustín (tostador)

floral · chocolate · chocolate con leche · caramelo · frutal · especiado



DESCRIPCIÓN

Java Occidental

El lote viene de Java Occidental, de las regencias de Bandung y West Bandung, en las laderas de los montes Tilu y Halu y del volcán Patuha. Los cafetales

están entre **1.300 y 1.700 metros**, en parcelas de alrededor de una hectárea integradas en sistemas agroforestales: los cafetos crecen bajo sombra, compartiendo terreno con otros árboles. Son fincas de pequeños agricultores, que entregan la cereza recolectada a estaciones de beneficio compartidas.



Vista de un paisaje cafetero montañoso de Java Occidental

El lote reúne cuatro variedades —**Ateng, Lini S-795, USDA y Andung Sari**— de la cosecha 2026.



Cafetal bajo sombra en el entorno de Bandung

Procesamiento

En la estación, las cerezas maduras pasan por flotación para apartar los frutos de menor densidad y se despulpan esa misma noche. Fermentan unas **36 horas** y se secan al sol entre seis y diez días. Proceso lavado.



Fase del beneficio del café en la estación de procesamiento