



GUATEMALA FINCA LA PILA HONEY

Floral * Fructat * Cremă de zahăr ars

PRODUCĂTOR

Rodolfo Garcia și Reina
Isabel Alvares Barrera

REGIUNE

Santa Ana la Montaña,
Fraijane

ALTITUDINE

1,700 – 1,750m

PROCESARE

Honey

SOIURI

Bourbon, Red Catuai,
Yellow Catuai, Pache

CULES

Ianuarie - Martie

Rodolfo și Reina sunt pasionații proprietari ai fermei La Pila, Rodolfo și-a dedicat cafelei întreaga viață, lucrând de tânăr la diferite ferme pentru a-și câștiga existența.

La vârsta de 25 de ani, Rodolfo a moștenit de la tatăl său un teren și astfel și-a început propria afacere.

Puțin câte puțin a reușit să crească volumul de cafea produsă și să achiziționeze mai mult teren. A pus numele fermei "La Pila", care înseamnă "cazan de apă" și are legătură cu mica sursă de apă găsită pe terenul fermei. A luat decizia de a construi un rezervor pentru a-l folosi la procesarea cafelei, împrumutând acest nume simbolic și fermei sale, deoarece apa este foarte rară și prețioasă în această regiune.

Rodolfo își dorește să îmbunătățească practicile din ferma sa, să continue să învețe și să dezvolte tehnicile inovative. A făcut diferite analize ale solului astfel încât să optimizeze sistemele radiculare și foliare ale plantelor sale printr-o nutriție adecvată. De asemenea, intenționează să continue investițiile în echipamentele de procesare și a creat un sistem ingenios pentru decorticarea boabelor de cafea cu o bicicletă!

Din anul 2017 a început experimentele cu procesările "honey" și naturală, fiind foarte încântați de rezultatele obținute.

În urma evaluării acestor cafele am decis să vă oferim ambele variante, după prezentul lot cu procesare "honey" va urma cel procesat natural.