

HONDURAS

CARLOS ALFREDO ESTEVEZ

Pere \* Cuișoare \* Stafide \* Sirop de arțar

#### PRODUCĂTOR

Carlos Alfredo  
Estevez

#### REGIUNE

La Vereda  
Potrerillos

#### ALTITUDINE

1250m

#### PROCESARE

Naturală(Organică)

#### SOIURI

Red Catuai

#### CULES

Noiembrie  
Ianuarie

Carlos Alfredo Estevez are în sânge cultivarea cafelei. Tatăl lui produce cafea în regiunea La Vereda Potrerillos din nordul Hondurasului de peste douăzeci de ani. Acum el deține aproape un hectar de teren, numit El Coyote, aflat la 1250 m deasupra nivelului mării.

Carlos a studiat agronomia, devenind inginer agronom, pregătire care l-a ajutat să implementeze și să mențină în fermă doar practici ecologice și să cultive soiul Catuai roșu fără utilizarea îngrășămintelor și pesticidelor de origine chimică.

În ultimii ani a colaborat în perioada recoltei cu cooperativa Aruco, învățând fermierii din cadrul acesteia să proceseze mai bine cafeaua prin metoda spălată.

Acest lot de cafea de 86,75 puncte SCA a fost atent procesat prin metoda cea mai veche, numită naturală sau uscată, și are un profil aromatic complex, dominat de fructe și condimente.