

GUATEMALA

MIGUEL MENDOZA

Citrice * Măceșe * Vanilie
Zahăr brun * Ciocolată cu lapte

PRODUCĂTOR
Miguel Mendoza

REGIUNE
Huehuetenango

ALTITUDINE
1550-1620m

PROCESARE
Spălată

SOIURI
Caturra, Catuai,

Bourbon

CULES

Ianuarie-

Martie 2019

Miguel Mendoza este proprietarul fermei El Mirador, el fiind a doua generație de producători de cafea. Situată în orașul Andea el Pajal, din regiunea Huehuetenango, El Mirador înseamnă "belvedere" și a primit acest nume datorită poziționării ei pe un pisc foarte înalt, de unde se poate vedea bine orașul și vecinătățile. Cireșele de cafea sunt transportate zilnic la o oră și jumătate de mers cu mașina, pentru a fi procesate la stația Cajuil, din vechiul district Rancho. În timpul recoltării, Miguel se asigură ca toate cireșele culese să fie bine coapte, iar apoi decorticate și fermentate între 32 și 36 de ore, ca în cele din urmă să fie spălate cu apă curată. Aceste boabe de cafea au fost uscate timp de cinci zile la soare, pe terase.

În prezent Miguel are 60 de ani, dar a început să cultive cafea încă de când avea 18 ani, pe o mică parcelă de pământ moștenită de la tatăl său. Mai târziu a reușit să cumpere mai multe hectare în jurul ei, ajungând la forma fermei de azi. O mare parte a vieții sale și-a dedicat-o acestei ferme, unde locuiește împreună cu soția și copiii săi, pe care i-a învățat să urmărească calitatea cultivării arbuștilor de cafea și să ofere serviciile cele mai bune.

Planurile de viitor ale lui Miguel includ consolidarea teraselor de uscare și plantarea de arbori înalți pentru a oferi umbră arbuștilor de cafea. "Huehue", așa cum este alintată de către localnici această regiune, este recunoscută ca sursă a celor mai bune loturi de cafea din Guatemala.

Profilul aromatic al acestei cafele este caracteristic regiunii, dominat de note citrice, vanilie și zahăr brun.