



GUATEMALA

LA PILA. NATURAL

**Mandarine* Mere verzi* Măceșe* Cireșe negre
Merișoare* Caramele cu lapte* Zahăr candel
Aciditate vibrantă**

PRODUCĂTOR

Rodolfo Garcia și
Reina Isabel
Alvares Barrera

REGIUNE

Santa Ana
la Montaña,
Fraijanes

ALTITUDINE

1700 – 1750m

PROCESARE

Naturală

SOIURI

Bourbon, Red Catuai,
Yellow Catuai,
Pache

CULES

Ianuarie-
Martie 2019

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.

Prezentul microlot procesat uscat (natural) este o raritate pentru o țară unde procesarea prin spălare este utilizată cu predilecție.