San Agustín

Las Flores

Honduras
Región: Honduras – Marcala – Las Flores
Varietal: Catuaí, Bourbon, Ícatú
Altitud: 1450 msnm
Productor: Gerardo Manuel Peñalva Urquía
Proceso: Natural
Notas: Predominan las notas afrutadas entre ellas están cereza, mango y litchi como enzimáticos, de azúcar caramelizado almendra y cacao, destaca su dulzor y acidez en boca, buena textura y sabroso.

Si hablamos de café de alta calidad en Honduras hablamos del café de Marcala que posee características agroecológicas y sabor de taza especial que son irrepetibles en el mundo. El prestigio del café Marcala se fundamenta en una rica tradición de calidad, basada en las condiciones naturalmente favorables y la disciplina del factor humano en la producción y los procesos practicada en la zona desde tiempos ancestrales.
Este café se produce en Marcala que pertenece al Departamento de La Paz.
El café que se produce en Marcala es un café complejo, perfumado con una acidez viva y brillante, un cuerpo suave a terciopelo, exquisitos sabores afrutados con un post-gusto floral, creando una bebida vibrante en el paladar. Y en este caso se demuestra que toda esa complejidad está presente en este café.

Proceso de café natural:
El proceso comienza con el corte de la drupa en su punto óptimo de maduración y se hace una revisión de los granos para evitar el procesado de café dañado, verde, seco entre otros. Para ello se deja reposar en pilas con agua durante 4 horas y se hace esta prelimpieza para mejorar la calidad en el resultado.
Tras esta operación se procede al secado en secadoras solares, verificando la temperatura de la drupa y moviendo el café cada media hora para lograr un secado uniforme. El tiempo total de secado depende de las condiciones climáticas,

pero está en el rango de 15 a 22 días hasta alcanzar el 12 %de humedad.

Historia de la Finca y del Productor:
Gerardo Peñalva, creció en medio de la producción del café, desde pequeño observaba a su padre trabajar en la finca, a él le gustaba todo lo que rodeaba el cultivo y cultura del café. Cuando se casó con Fátima Maradiaga, comenzaron a trabajar en un proyecto familiar que les permitiera mejorar a economía de la familia, de esta manera se convierte en la tercera generación dentro de su familia como productor de café.

En el 2002, comienza a plantar su parcela con la variedad Bourbon, Catuaí e Icatú y además hace la transición a la agricultura orgánica apoyado siempre por la cooperativa. Comienza a trabajar en la producción de abono orgánico porque entiende que la tierra necesita estar muy nutrida para mejorar la productividad y para no provocar daños al suelo. Dentro de su finca se encuentra un área destinada a la elaboración de las biotecnologías de las cuáles hace uso según la etapa dentro del período de producción.
Con los años, Gerardo Manuel ha alcanzado un nivel de experiencia que le permite desarrollar procesos de café en su propia finca donde hace el beneficio del café tiene su patio de secado además de secadoras solares.
La finca Las Flores produce café de calidad, bajo métodos y técnicas de producción orgánica para ofrecer un producto sano al consumidor.

Gerardo Peñalba nos cuenta:

"Para nosotros producir café es una tradición familiar, que se inicia hace aproximadamente 90 años, somos la tercera generación. Nos hemos caracterizado por el enfoque de producir café de calidad, actualmente trabajamos con la misión de producir café de especialidad, manteniendo prácticas agrícolas amigables con el ambiente y enfocándonos en el tema de la responsabilidad social empresarial.
Para obtener café de calidad nos debemos llenar de paciencia y sobretodo disfrutar de la actividad que implica la labor de obtener la calidad y mantener la visión de que la finca es un patrimonio familiar que debemos cuidar par bien de nuestros hijos y nietos"