

San Agustín



Santa Bárbara

Colombia

Región: Antioquia

Varietal: Colombia

Altitud: 1650msnm.

Proceso: Lavado

Notas: Mezcla de flor y cacao, muy fragante, ligeros cítricos en nariz que más tarde aparecen en boca y dan lugar a una acidez claramente cítrica, muy fino y rico, ligeras notas a almendra y lácticas, acidez y dulzor equilibrados y buen cuerpo dando un resultado excelente.

Hablamos de un café producido en Colombia, en el departamento de Antioquia que se encuentra al norte del país. La finca de donde proviene dicho café pertenece a Santa Bárbara State Coffee que es una empresa familiar dedicada a la producción y exportación. En Santa Bárbara existe una gran mezcla de suelos volcánicos, gran altura y un microclima increíble. La altitud de cultivo es de 1650 metros. Esta gran altitud provoca que el café tarde más en madurar, y por lo tanto se producen granos más densos y ricos. Esta altura se ve reforzada por un microclima específico creado por el valle del río Cauca. El calor del valle protege al café de las frías noches andinas, lo que permite cultivar café en altitudes más altas. La variedad es Colombia.

Un café con trazabilidad y de alta calidad debido al control en la producción y no podemos obviar que desde Santa Bárbara State Coffee existe un control completo desde la planta de café hasta el puerto.