



País: Honduras
Región: La Paz - Marcala
Productor: Grupo de pequeños productores
Altitud: 1.250 - 1.700 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Catuai - Lempira - lhcafe 90
Proceso: Honey
Cosecha: 2021/2022
OIC: 13-167-336
Certificado: Orgánico

PUNTUACIÓN SCA: 86.5

Fragancia/aroma:	8.25
Sabor:	8.25
Sabor residual:	8.00
Acidez:	8.00
Cuerpo:	8.00
Balance:	8.00
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.00
Puntaje final:	86.50

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Destaca su fragancia enzimática caramelizada, con notas lácticas, dulces, y notas frutales, litchi, y a nuez; es un café completo, equilibrado, sabroso, dulce, con acidez media y buen cuerpo.

COMSA, fue fundada en el año 2001, como una iniciativa de un grupo de 61 productores de café (12 mujeres y 49 hombres) y un capital inicial cercano a los \$365. Hasta ahora se han integrado más de 1,500 agricultores, COMSA se ha convertido en un modelo empresarial a seguir, gracias a la ética de trabajo dinámico, responsable e innovador y la visión de sus socios y socias.

Desde su fundación los socios de COMSA decidieron que, además de lograr un café de alta calidad, se iba a producir café orgánico y que junto a ello se realizaría la promoción de la agricultura orgánica, como propuesta de vida, es así que se convierte en un pilar fundamental. En ese momento lo que predominaba en la zona era la agricultura convencional con el uso de productos químicos.

Siguiendo su enfoque en la agricultura orgánica y el café de alta calidad, COMSA se presentó a los mercados internacionales y recuperó la confianza de los compradores internacionales de café y de los mismos productores hondureños.

La consolidación de COMSA a lo largo del tiempo en los mercados internacionales y locales, le ha permitido acceder a diferentes certificaciones que avalan la calidad del café, las prácticas ambientales y las inversiones sociales que la empresa tiene en beneficio de sus miembros en sus comunidades.

Procesamiento

Los procesos de café Honey inician desde el momento de la recolección de las cerezas del café, se promueve en esta etapa a recolectar únicamente a mano cerezas 100% maduras, color vino tinto. Los productores entregan las cerezas en el beneficio húmedo central de COMSA y el equipo allí selecciona las cerezas de mejor aspecto y, en ocasiones, donde se observan cerezas de menor calidad, estas se extraen.

Posteriormente el café se coloca en la pila para ser despulpada, luego de despulpada se deja en las pilas de fermentación donde permanecen hasta 8 horas, para que alcancen la fermentación deseada. Una vez fermentado el café se traslada los patios o secadoras.