

Nuestro café
PERFIL DEL CAFÉ

Our Coffee
COFFEE PROFILE



Perfect balance®



/lamarianelacoffee
@marianelacoffee
@lamarianelacoffee

+57 317 517 7873 | info@lamarianelacoffee.com
www.lamarianelacoffee.com



Perfect balance®

La Marianela Estate:

Technical Information

Producer: Hernán Dorronsoro Borrero.

Country: Colombia.

Region: Cauca.

Elevation: 1650 - 1800 m.a.s.l

Coordinates:

Latitude: 02°41'216"N.

Longitude: 076°33'954"W.

Cultivar: Catimor, Arabica.

Processing: Washed.

Drying: Mechanical & Solar.

Agrycultural Cycle:

Harvest: April - June.

Mitaca: November - January.

Production for 2016:

Excelso Coffee (Green Coffee) : 192,500 Kg.

Area:

Natural Reserve: 42 Ha.

Crops: 95 Ha.

Infrastructure: 7 Ha.

Total: 144 Ha.

Sensory Evaluation:

Cup Profile

With an average cupping score of 84, the speciality coffee of "La Marianela Estate" have an organoleptic profile which gives them certain characteristics that makes them stand out and sets them apart from regular coffee due it's quality and unique flavor.

In the fragrance of this coffee, hints of dark chocolate and ripe cherries shine.

An intense red fruit taste and deep sweet hints linger in your mouth after every sip, giving this coffee bean an exceptional aftertaste.

Medium acidity, Caramel body and dense texture.

All this gives La Marianela Coffee an exceptional identity, with consistent organoleptic traits and homogeneous throughout its production.

International Certifications:

Work In Progress

La Marianela Coffee has been known for its social, cultural and environmental commitment.

At the present time, we are working in order to gain the "Rain Forest" and "UTZ" certifications, granted to companies seriously compromised to environment preservation and care. These endorsements will guarantee that La Marianela Coffee is working under a sustainable agriculture and are concerned about their workers and ecosystem.

The commitment of La Marianela Coffee with its costumers is to obtain these certifications in 2016.



/lamarianelacoffee



@marianelacoffee



@lamarianelacoffee

+57 317 517 7873 | info@lamarianelacoffee.com
www.lamarianelacoffee.com



Perfect balance®

Finca La Marianela:

Información Técnica

Productor: Hernán Dorronsoro Borrero.

País: Colombia.

Región: Cauca.

Altura: 1650 - 1800 m.s.n.m

Coordenadas:

Latitud: 02°41'216"N.

Longitud: 076°33'954"W.

Variedad: Catimor, Arábica.

Método: Humedo.

Secado: Mecánico & Solar.

Periodos de Recolección:

Cosecha: Abril - Junio.

Mitaca: Noviembre - Enero.

Producción 2016:

Café Excelso (Café Verde): 192,500 Kg.

Área:

Reservas Naturales: 42 Ha.

Cultivos: 95 Ha.

Infraestructura: 7 Ha.

Total: 144 Ha.

Análisis Sensorial:

Perfil de Taza

Con una taza promedio de 84 los cafés especiales de la finca La Marianela tienen un perfil organoléptico con unas características superiores al promedio que le permiten ser reconocidos por su calidad y su sabor único.

Este café tiene una fragancia en la que sobresalen las notas a chocolate negro y a cerezas maduras.

Sabor de frutos rojos intenso, predominan las notas dulces, características que perduran en boca haciendo de éste café un grano de muy buen residual.

Acidez media, Cuerpo acaramelado y textura viscosa.

Todo lo anterior hacen del café de La Marianela un café con identidad, consistente en sus características organolépticas y homogéneo durante toda su producción.

Certificaciones Internacionales:

Trabajo en Progreso

La Marianela Coffee, se ha caracterizado por su compromiso social, cultural y ambiental.

Actualmente se está trabajando para obtener las certificaciones "RainForest" y "UTZ" debido al compromiso que se tiene con el cuidado del medio ambiente. Estas certificaciones garantizarán que "La Marianela Coffee" realiza una agricultura sostenible y se preocupa por el entorno y sus trabajadores.

El compromiso de La Marianela Coffee con sus clientes es obtener estas certificaciones en el 2016.



/lamarianelacoffee



@marianelacoffee



@lamarianelacoffee

+57 317 517 7873 | info@lamarianelacoffee.com
www.lamarianelacoffee.com