



BRASIL PINHAL 17/18 UNICO

País	Brasil
Región	Espirito Santo de Pinhal – Sao Paulo
Variedades	Bourbon, Catuai y Mundo Novo
Proceso	Natural
Altitud	1.000 m a 1.300 m
Cosecha	de mayo a septiembre

El distrito de Espirito Santo do Pinhal, más conocido como “Baixa Mogiana” – situado en el corazón del Estado de Sao Paulo – cuenta con una altitud media de unos 900 metros que va desde los 800 a los 1300 metros sobre el nivel del mar. La temperatura media de la región es de 20°, con abundancia de lluvia y dotada con unos suelos muy fértiles ideal para la agricultura, y en este caso para el café.

Esta situación climatológica favorable ha sido explotada por la población de Pinhal para plantar café –una de las fuentes principales de riqueza de la región-. La producción anual es de unos 300.000 sacos de 60 kg con una media de productividad en torno a 25 sacos de 60 kg por hectárea.

El 100% del café producido en la región es Arábica, siendo el 80% procesado por el método Natural de secado y el 20% por el Semilavado, más conocido como “Cereja Descascada”.

El método de recolección es en su mayoría manual, alcanzando un 30% la recolección mecanizada, dicha recolección se centra en los meses de mayo a Septiembre.

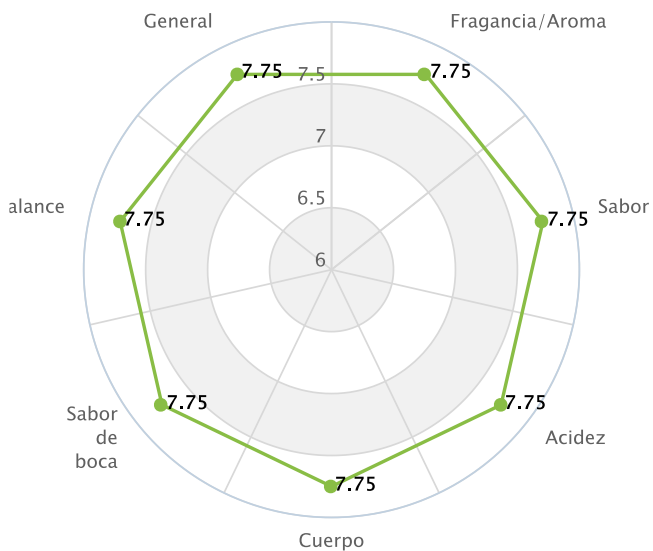
Las variedades botánicas de la región son: Bourbon, Catuai, Mundo Novo, Icatu y Obata. Pero la más extendida es Mundo Novo con cerca de un 70% de la producción.

Además del café esta región es muy conocida por las fábricas de maquinaria relacionada con el café y su proceso, como por ejemplo “Pinhalense”.

En cuanto al café unico, se trata de un café procesado muy cuidadosamente, es decir con una selección manual de las cerezas maduras (lo que favorece a la aparición de un mayor dulzor) a una altitud de unos 1.100 metros (lo que va a influir positivamente en la acidez).

Se trata de un café en su mayoría Natural, pudiendo tener un porcentaje de Semilavado, siempre manteniendo un perfil de taza equilibrado y con cuerpo sedoso de intensidad media-alta. Destacando el aroma con notas dulces (acarameladas), avellana y frutas maduras, manteniéndolas en el sabor.





cítrica brillante redondeado

balanceado

cremoso

Referencia 18S01818
País Brasil
Región PINHAL

	Número de catadores	1
	Calificación promedio	84.25
	Rango de calificación	84.25 - 84.25
	Fragancia/Aroma	7.75
	Sabor	7.75
	Acidez	7.75
	Cuerpo	7.75
	Sabor de boca	7.75
	Balance	7.75
	General	7.75
	Uniformidad	10.0
	Taza limpia	10.0
	Dulzor	10.0
	Defectos	0.0