

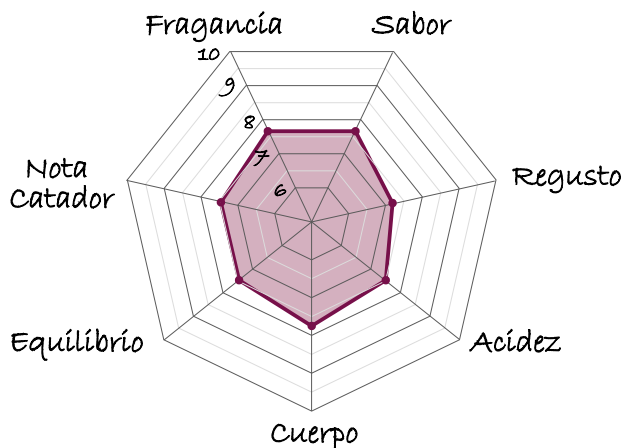


País: Uganda
Región: Region de Bugisu
Productor: Pequeños productores
Altitud: 1.350 – 2.200 msnm
Especie: Arábica
Variedad: SL 14, SL 24
Proceso: Lavado
Cosecha: 2025

PUNTUACIÓN SCA: 85,7

NOTAS DE CATA

Fragancia/aroma:	7.85
Sabor:	7.85
Sabor residual:	7.85
Acidez:	7.85
Cuerpo:	7.90
Balance:	7.90
Uniformidad:	10
Taza Limpia:	10
Dulzor:	10
Puntaje catador:	8.50
Puntaje final:	85.70



DESCRIPCIÓN

Café con fragancia y base de chocolate, con notas de chocolate negro complementadas con notas de frutas rojas, nuez, especias y notas lácticas. Presenta un perfil dulce y achocolatado, con cuerpo medio y acidez media/baja.

Cerca de la frontera con Kenia, se encuentra el Monte Elgon. Hace unos 24 millones de años, los flujos de lava líquida crearon este volcán hoy extinto. Con su pico por encima de los 3.000 m y suelos volcánicos ricos, proporciona condiciones óptimas para el cultivo de Arábica.

La mayoría de las personas en el este de Uganda son agricultores, que cultivan principalmente café, maíz y plátanos, así como algo de ganadería. Los agricultores suelen practicar cultivos intercalados para mejorar la fertilidad del suelo, maximizar el rendimiento de sus tierras de forma sostenible y aumentar sus beneficios al mismo tiempo.

Dada la estructura de los pequeños agricultores, la mayor parte del trabajo es realizado por los agricultores y sus familias.

Las cerezas rojas maduras suelen ser recogidas a mano, pulpadas, fermentadas, lavado, y luego secado en patios o camas elevadas.

Esta estructura también ofrece

potencial significativo para producir lotes especiales de alta calidad. Este Bugisu es

Clasificado como AA.

El proceso de lavado lo realizan los agricultores individualmente en la finca. Posteriormente, el café se recolecta en los puestos centrales de compra ubicados en Mbale, Bududa y Budadiri. No es raro en esta parte de Uganda que los agricultores vendan sus cafés a camiones móviles que recorren la región de cultivo para recoger el café directamente en la puerta de la finca y llevarlo a Kampala, donde se procesa para su exportación.

