

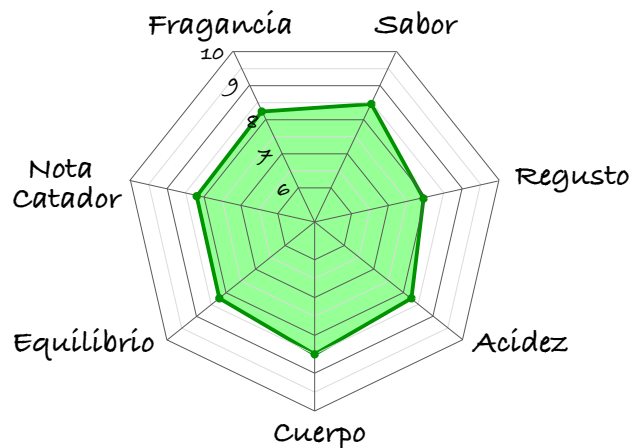


País: Ruanda
Región: Nyamasheke - Macuba
Finca: Varias fincas
Productor: Diferentes productores
Altitud: 1.520 msnm
Especie: Arábica
Variedad: Bourbon
Proceso: Lavado
Cosecha: 2024
OIC: 28-02623-027

PUNTUACIÓN SCA: 88

Fragancia/aroma: 8.25
Sabor: 8.50
Sabor residual: 8.00
Acidez: 8.25
Cuerpo: 8.50
Balance: 8.25
Uniformidad: 10
Taza Limpia: 10
Dulzor: 10
Puntaje catador: 8.25
Puntaje final: 88.00

NOTAS DE CATA



DESCRIPCIÓN

Destaca su fragancia enzimática frutal, base de chocolate, notas de chocolate con leche, caramelo, fruta de hueso y barquillo; es un café dulce, completo, frutal, buen cuerpo y acidez jugosa.

C.Dorman/Cotecaga Cws empezó a funcionar en 2006 con varios socios. Tras su construcción, hubo una falta de financiación para comprar cerezas y mantener las máquinas a un nivel adecuado. Por ello, la cooperativa no tardó en tener problemas con los bancos y, lo que es más grave, con los agricultores.



C.Dorman Ruanda comenzó a arrendar la CWS en 2012 y compró/adquirió la estación de lavado a principios de 2013. En los últimos 13 años, ha habido un aumento en la gama de servicios bancarios de microcrédito a los agricultores, se han creado 15 grupos de agricultores y hay un claro progreso en la zona con la aparición de nuevas empresas y el aumento de la matrícula en las escuelas.

C.Dorman Cotecaga, en colaboración con NAEB, participa en el suministro y distribución de insumos a sus agricultores (fertilizantes y pesticidas). Ha patrocinado una escuela de campo para sus agricultores sobre BPA y certificación, ha creado más de 100 nuevos puestos de trabajo y los ha ofrecido a la comunidad circundante.

Ha preparado un vivero de plántulas de café y árboles de sombra para distribuirlos gratuitamente a los agricultores y ha ayudado en la construcción de puentes y pequeñas carreteras.

Actualmente tenemos 742 pequeños agricultores en total.



Tenemos 80 mesas de secado en buenas condiciones/sin necesidad de reparaciones para la próxima cosecha y CWS está conectado a la línea eléctrica/ monofásica para la iluminación y un motor para hacer funcionar la despulpadora.

Procesamiento

Su método es natural, secado al sol, durante 12-14 días.