



Te invitamos
a conocer

**NUESTROS
SERVICIOS**





Centro de Análisis y Catación de Café El Agrado
Coffee Analysis and Cupping Center El Agrado



EDUCAMOS
para el aseguramiento
de la calidad del café.

We EDUCATE
to ensure the
quality of coffee.





ANALYSIS OF SAMPLES

- Coffee Analysis
- Physical analysis
- Sensory analysis and profiling



Laboratorio
certificado por la SCAA



ANÁLISIS DE MUESTRAS

- Análisis de café pergamino seco - CPS
- Análisis físico
- Análisis sensorial y perfilación





TRAINING

- Physical coffee analysis (level 1, 2 and 3).
- Coffee cupping, roasting and barista.



CAPACITACIÓN

- Análisis físico del café (nivel 1, 2 y 3).
- Catación de café, barismo y tostión.

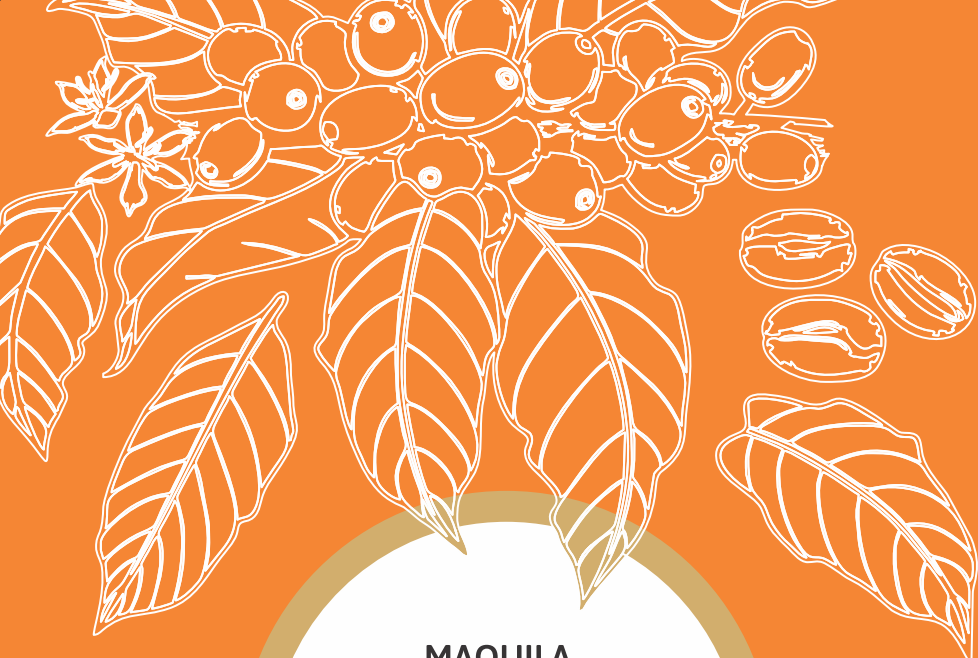


Comité de Cafeteros
del Quindío



MAQUILA

- Analysis
- Threshing
- Coffee roasting according to customer requirements and coffee sensory conditions .



MAQUILA

- Análisis
- Trilla
- Tostión del café según los requerimientos del cliente y las condiciones sensoriales del café.





COFFEE TOUR

Specialized guide to learn about the whole process of coffee crop "from the seed to cup".



RECORRIDO CAFETERO POR LA FINCA EL AGRADO

Guía especializada para
conocer todo el proceso
del cultivo del café
"desde la semilla
hasta la taza"





Sabores
Y OLORES
para todos
LOS
gustos

Flavors and smells for every taste



ARMENIA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- **Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma**
Vainilla y Caramelo/Frutos Rojos - Vanilla and Caramel Notes/Berries
- **Acidez/Acidity**
Media - Average
- **Sabor/ Flavor**
Panela / Vainilla - Sugarcane paste / Vanilla
- **Cuerpo/ Body**
Medio y Cremoso
Mild and creamy
- **Sabor Residual / Aftertaste**
Limpio y duradero - Clean and durable



**ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ**
2.073 Has.



TIPO DE SUELO
Suelos derivados de cenizas volcánicas,
franco arenosos con fertilidad mediana.



RANGO DE A.S.N.M.
1.150 - 1.630 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
25% Primer semestre,
75% Segundo semestre.



BUENAVISTA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- **Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma**
Floral/Frutal - Floral/ Fruity
- **Acidez/Acidity**
Citrícal - Citric
- **Sabor/ Flavor**
Frutal, Floral, Limoncillo - Fruity, Floral,
Lemongrass
- **Cuerpo/ Body**
Cremoso - Creamy
- **Sabor Residual / Aftertaste**
Meloso perdurable - Lasting mellow



**ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ**
1.118 Has.



TIPO DE SUELO
Cenizas volcánicas, retención de humedad,
buenas características físicas y clima con
excelente brillo solar.



RANGO DE A.S.N.M.
1.126 - 1.920 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
55% Abril - Mayo,
45% segundo semestre



CALARCÁ

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Frutal / Vainilla - Fruity / Vanilla
- Sabor/ Flavor
Frutal, Caramelo y panela- Fruity, Caramel
and Brown Sugara
- Sabor Residual / Aftertaste
Caña de azúcar- Sugar cane
- Acidez/Acidity
Media Alta-
Medium High
- Cuerpo/ Body
Medio y Cremoso
Mild and creamy



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
4.117 Has.



TIPO DE SUELO
Andisoles y Molisoles, derivados
de ceniza volcánica.



RANGO DE A.S.N.M.
1.120 - 2.060 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
Zona alta en Primer semestre,
zona baja en segundo semestre.



CIRCASIA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Floral / Vainilla - Floral / Vanilla
- Sabor/ Flavor
Floral / Frutal - Fruity / Floral
- Sabor Residual / Aftertaste
Chocolate amargo - Bitter chocolate
- Acidez/Acidity
Cítrica Brillante
Bright and Citric
- Cuerpo/ Body
Medio- Medium



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
2.177 Has.



TIPO DE SUELO
Derivados de cenizas volcánicas, franco
arcillosos con fertilidad moderada a alta.



RANGO DE A.S.N.M.
1.230 - 1.850 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
50% marzo, abril y mayo,
50% septiembre, octubre y noviembre.



CÓRDOBA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Frutal / Limoncillo- Fruity / Lemongrass
- Acidez/Acidity
Cítrica- Citric
- Sabor/ Flavor
Frutos Rojos/ Caramelo - Red fruits / Caramel
- Cuerpo/ Body
Cremoso - Creamy
- Sabor Residual / Aftertaste
Frutos secos - Dried fruits



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
1.691 Has.



TIPO DE SUELO
Andisoles y Molisoles, derivados
de ceniza volcánica.



RANGO DE A.S.N.M.
1.150 - 1.940 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
Zona alta en Primer semestre,
zona baja en segundo semestre.



FILANDIA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Floral / Vainilla - Floral / Vanilla
- Acidez/Acidity
Media Alta
Medium High
- Sabor/ Flavor
Floral, Frutos rojos, Mantequilla -Floral,
Red Fruits, Butter
- Cuerpo/ Body
Cremoso- Creamy
- Sabor Residual / Aftertaste
Frutos Rojos - Berries



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
2.033 Has.



TIPO DE SUELO
Franco arenoso, unidades
Chinchiná y Montenegro.



RANGO DE A.S.N.M.
1.340 - 1.840 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
Marzo, abril y mayo.
Octubre, noviembre y diciembre.



GÉNOVA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Cítrico / Floral- Citric / Floral
- Sabor/ Flavor
Cítricos, Ciruela, Frutos Rojos- Citrus, Prune,
Red Fruits
- Sabor Residual / Aftertaste
Canela y notas a nuez- Cinnamon and nutty notes
- Acidez/Acidity
Cítrica Brillante
Bright Citric
- Cuerpo/ Body
Cremoso
Creamy



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
4.307 Has.



TIPO DE SUELO

Esquistos grafiticos y serpentinos,
franco arcillosos, presencia de roca metafórica,
pendiente pronunciadas y escarpadas.



RANGO DE A.S.N.M.
1.150 - 2.180 msnm



ÉPOCA DE COSECHA

80% marzo-junio, 20% octubre - diciembre.



LA TEBAIDA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Vainilla / Caramelo- Vanilla / Caramel
- Sabor/ Flavor
Caramelo / Frutos secos - Caramel / Dried Fruits
- Sabor Residual / Aftertaste
Miel de maple- Maple honey
- Acidez/Acidity
Media-Medium
- Cuerpo/ Body
Cremoso- Creamy



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
552 Has.



TIPO DE SUELO

Derivados de Cenizas volcánicas,
franco arenosos con fertilidad mediana.



RANGO DE A.S.N.M.
1.027 - 1.214 msnm



ÉPOCA DE COSECHA

20% Primer semestre.



MONTENEGRO

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- **Fragancia o Aroma / Fragrance or Aroma**
Chocolate / Caramelo-Chocolate / Caramelo
- **Acidez/Acidity**
Media - Medium
- **Sabor/ Flavor**
Chocolate, Nuez, Caramelo- Dark Chocolate, Nuts, Caramel
- **Cuerpo/ Body**
Cremoso- Creamy
- **Sabor Residual / Aftertaste**
Chocolate amargo - Bitter chocolate



ÁREA CULTIVADA EN CAFÉ
1.364 Has.



TIPO DE SUELO
derivados de cenizas volcánicas, franco arcillo-arenosos con fertilidad media.



RANGO DE A.S.N.M.
1.070 - 1.380 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
40% marzo, abril y mayo,
60% septiembre, octubre y noviembre.



PIJAO

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- **Fragancia o Aroma / Fragrance or Aroma**
Floral / Cedro - Floral / Cedar
- **Acidez/Acidity**
Cítrica - Citric
- **Sabor/ Flavor**
Frutal, Vino Tinto, Mantequilla- Fruity, Red Wine, Butter
- **Cuerpo/ Body**
Cremoso- Creamy
- **Sabor Residual / Aftertaste**
Frutos secos - Dried fruits



ÁREA CULTIVADA EN CAFÉ
2.950 Has.



TIPO DE SUELO
Cenizas volcánicas, capa orgánica con buena retención de humedad. Buenas características físicas, buenas condiciones climáticas.



RANGO DE A.S.N.M.
1.120 - 2.060 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
70% abril-mayo, 30% Segundo semestre.



QUIMBAYA

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Caramelo / Miel- Caramel / Honey
- Sabor/ Flavor
Caramelo, Panela, Miel- Caramel, Sugarcane
paste, Honey
- Sabor Residual / Aftertaste
Jarabe de panela- Panela syrup
- Acidez/Acidity
Cítrica - Citrical
- Cuerpo/ Body
Medio- Half



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
3.053 Has.



TIPO DE SUELO
Franco y franco-arenosos. Unidad Malabar,
Chinchiná y Montenegro.



RANGO DE A.S.N.M.
1.113 - 1.533 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
Marzo, abril y mayo.
Septiembre, octubre y noviembre.



SALENTO

PERFIL DE TAZA / CUP PROFILE

- Fragancia o Aroma /Fragrance or Aroma
Floral / Frutal- Floral / Fruity
- Sabor/ Flavor
Floral, Vainilla, Frutos Rojos- Floral, Vanilla,
Red Fruits
- Sabor Residual / Aftertaste
Chocolate - Chocolate
- Acidez/Acidity
Media Alta-
Medium High
- Cuerpo/ Body
Cremoso
Creamy



ÁREA CULTIVADA
EN CAFÉ
689 Has.



TIPO DE SUELO
Derivados de cenizas volcánicas,
franco arenosos con fertilidad mediana.



RANGO DE A.S.N.M.
1.500 - 1.990 msnm



ÉPOCA DE COSECHA
80% Primer semestre,
20% Segundo semestre.



EL CAMPO
inspira
nuestro
SERVICIO



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

Comité de Cafeteros
del Quindío



Comité de Cafeteros *almacenes*



☎ 7477039 | 320 347 4358
Cra. 19 #28-02 Armenia Q.



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

Comité de Cafeteros
del Quindío