

PERFIL DE TAZA CUP PROFILE

QUINDÍO

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**
Citrica - 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.

SALENTO

PERFIL DE TAZA/CUP PROFILE

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



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.

QUIMBAYA

PERFIL DE TAZA/CUP PROFILE

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



ÁREA CULTIVADA EN CAFÉ
3.053 Has.



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



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



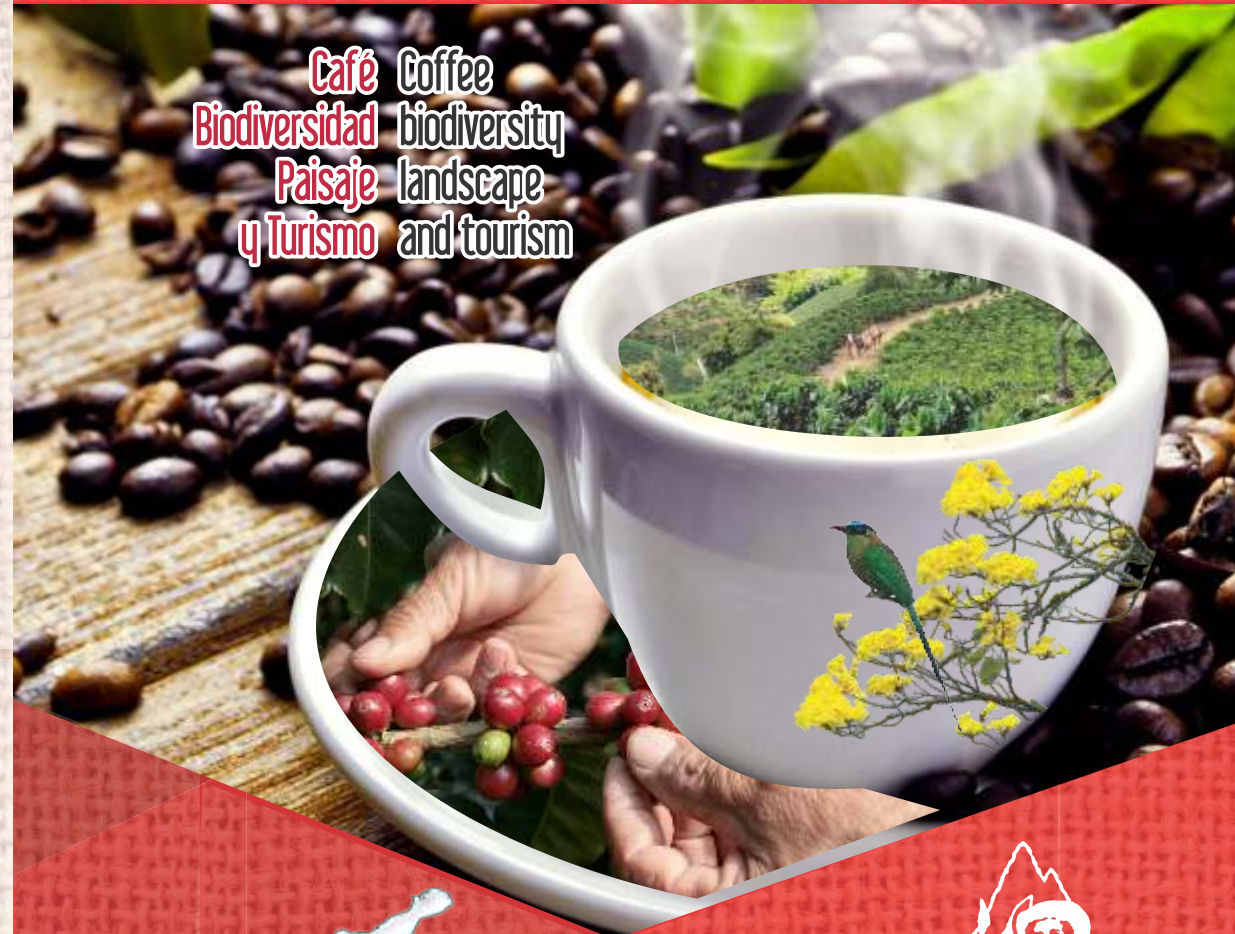
ÉPOCA DE COSECHA
Marzo, abril y mayo.
Septiembre, octubre y noviembre.



COMITÉ DE CAFETEROS DEL QUINDÍO
KM. 3.5 VÍA ARMENIA - LA TEBAIDA
PBX: +57 (6) 736 89 99
QUINDÍO - COLOMBIA



Café Coffee
Biodiversidad biodiversity
Paisaje landscape
y Turismo and tourism



100% Colombian Coffee



Location / Localización:
West Center / Centro Occidente

Area / Área: 193.050 has.
Area cultivated in coffee: 20.853 has.
Área cultivada en café: 20.853 has.

People: / habitantes: 571,733

Coffee growers / Productores de café: 5.148

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
- Sabor/ Flavor Panela / Vainilla - Sugarcane paste / Vanilla
- Sabor Residual / Aftertaste Limpio y duradero - Clean and durable
- Acidez/Acidity Media - Average
- Cuerpo/ Body Medio y Cremoso Mild and creamy



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
- Sabor/ Flavor Frutal, Foral, Limoncillo - Fruity, Floral, Lemongrass
- Sabor Residual / Aftertaste Meloso perdurable - Lasting mellow
- Acidez/Acidity Citrica - Citric
- Cuerpo/ Body Cremoso- Creamy



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 Sugars
- 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 Citrica 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
- Sabor/ Flavor Frutos Rojos/ Caramelo - Red fruits / Caramel
- Sabor Residual / Aftertaste Frutos secos - Dried fruits
- Acidez/Acidity Citrica - Citric
- Cuerpo/ Body Cremoso - Creamy



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
- Sabor/ Flavor Floral, Frutos rojos, Mantequilla -Floral, Red Fruits, Butter
- Sabor Residual / Aftertaste Frutos Rojos - Berries
- Acidez/Acidity Media Alta Medium High
- Cuerpo/ Body Cremoso- Creamy



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 Citrica 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.