

# HERMANOS CONTRERAS

Finca	Filo salazar
Origen	Colombia
Región	Guadalupe, Departamento del Huila
Productor	Andrés y José Heider Contreras
Altitud	1.600 msnm
Variedad	Castillo
Proceso	Lavado
Cosecha	2018

## NOTAS DE CATA

Aromas cremosos a chocolate con leche, moras y té negro. En boca, café balanceado y dulce con notas a fresas, melocotón, vainilla y mucha miel. Táctil agradable y jugoso.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Durante nuestro último viaje a Colombia, decidimos centrar nuestra búsqueda en el Departamento del Huila, considerada una de las mejores áreas en el país para el crecimiento y buen rendimiento de la planta de café. Esta región se caracteriza por su nutrida biodiversidad y sus incontables nacimientos de agua, razón por la cual es una de las zonas con mayor número de territorios protegidos del país. Aquí trabajamos junto a Coocentral, una cooperativa que centra su acción en el municipio de Garzón. Sus valores principales son la total transparencia y estar cerca de los productores, sea cual sea su tamaño y sus necesidades, con el objetivo de promover su seguridad económica.

Este es el caso de José Heider y Andrés, los hermanos Contreras, a quienes volvimos a visitar en la vereda Filo Salazar finca que han heredado y a la cual dedican todo su tiempo. Ambos tienen una clara visión centrada en la producción de café de especialidad y cuentan con muy buenas infraestructuras para su desarrollo y producción. Con la intención de ir más allá, les hemos apoyado con la compra de varios tanques de fermentación y algunos elementos para mejorar el secado de sus cafés. Su producción se centra en diferentes variedades, principalmente Caturra y Castillo. José Heider y Andrés son el claro ejemplo del pequeño grupo de jóvenes productores en el municipio de Guadalupe que trabajan para tomar el relevo generacional apostando por progresar e innovar en los procesos.

El proceso de este café es experimental y exclusivo para Right Side. Comienza con la recogida y selección de las cerezas a mano seleccionando el fruto maduro. Después, las cerezas se dejan reposar durante 12 horas. Una vez están reposadas, el grano es despulpado aplicando varias capas de cáscara mientras se deja en el tanque durante unas 48h. Finalmente, el café ha sido lavado y llevado al secadero donde el fruto se va secando bajo temperatura controlada.



WWW.RIGHTSIDECOFFEE.COM

