

# GUATEMALA

## FINCA CANAQUE, NATURAL, SAN RAMÓN & CATURRA

Die Finca Canaque, benannt nach einem einheimischen Baum der Region, wurde ursprünglich 1958 von Jorge Vides gegründet und ist mittlerweile in der dritten Generation der Familie. Die Finca Canaque liegt auf den Bergen in La Libertad, Huehuetenango, auf einer Höhe von 1800 Metern. Seit 2016 führt Mariá Vides die Farm und hat sich dabei darauf fokussiert, sowohl Natural als auch gewaschenen Qualitätskaffee zu produzieren.

### TASSENPROFIL

getrocknete Frucht | Sauerkirsche | dunkle Schokolade |  
getrocknete Pflaume

<b>Säure</b>	<b>7</b>	<div></div>
<b>Körper</b>	<b>8</b>	<div></div>
<b>Aroma</b>	<b>7</b>	<div></div>



## EXCLUSIVES

### QUALITÄT

**Land** Guatemala

**Region** Huehuetenango

**Kaffeefarm** Finca Canaque

**Ref. No.** P11495

**Kaffeeart** Arabica

**Erntejahr** 2024/25

**Erntezeit** April - Mai

**Erntemethode** Handernte "Picking"

**Anbauhöhe** 1800 m

**Varietät** San Ramón and Caturra

**Aufbereitung** Natural

**Bodenverhältnisse** Lehmböden

**Verpackungsart** 69,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,30%

**Geruch** sauber

**Farbe** bräunlich

**Defekte** 0-8 Defekte

**Screen Size** 15+

### CUPPING SCORE

84,50 (TSP Q-Arabica Grader)