



FINCA

PÚRPURA



LAS ADELITAS

CAFÉ ECOLÓGICO

Experiencias Sensoriales

Finca Púrpura y
micro lotes



Experiencias Sensoriales Púrpura

Púrpura es el espacio, la finca y el inicio de todo. Hemos decidido llamar este apartado **Experiencias Sensoriales** porque los procesos de innovación en el micro beneficio húmedo que encontrarás en este apartado son **micro lotes de cafés especiales únicos** en su proceso, que se desarrollaron de acuerdo a condiciones de clima, tiempo, momento en el que la cereza (fruto) se cortó (maduro o color uva).

Las Adelitas hoy son una **alternativa de desarrollo y mejoramiento de condiciones de vida** de pequeñas familias en la Sierra Otomí; por ello, en distintas comunidades, pequeñas y pequeños productores buscan colaborar con la colectiva. En este apartado, el **Ing. José Juan** desarrolló cafés de la familia Púrpura y **colaboraciones con 2 familias** de pequeños productores de la comunidad de **San Nicolás, Hidalgo, México**. Los cafés de este catálogo son **una edición limitada**, únicos en su proceso que buscan potencializar sabores, atributos e historias que conocerás al momento de recibirlos en tu barra o casa tostadora;

en su mayoría pequeños micro lotes que van desde **1 a 3 sacos máximo**, fueron procesados de **manera experimental** con la finalidad de descubrir sabores, notas, perfiles en los que el café, el fruto juega un papel muy importante de acuerdo a varietales, altura, corte, selección, fermentación, altura y territorio.

Muchas gracias por tu apoyo. Al adquirir un nano lote de café de especialidad de este apartado, **contribuyes al rescate de la cafeticultura** en Tenango de Doria, Hidalgo.



Hydro semi lavado amarillo

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, maracuyá, plátano, miel, floral, frutal
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Taza con dulzor caramelo y plátano frito. Taza limpia
Proceso Hidro semi lavado	Acidez: Media cítrica, guayaba Cuerpo: Cremoso, chocolatoso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Miel, cacao, coco, chabacano, guayaba
Clasificación 86 puntos especialidad	Retrogusto Piñón
Procesamiento: Corte de cerezas en rojo brillante. Se lavaron, flotaron y se fermentaron en tambos azules tapados por 4 noches; se sacó, se enjuagó y se tendió en malla sombra a sol directo durante 8 horas; se recogió por la tarde y se puso a remojar toda la noche; al otro día se despulpó y se enjuagó el pergamino en un 30%, se secó en malla sombra a sol durante 20 días, 3 horas directas a sol y el resto en sombra.	

Red honney fermentación tradicional aeróbico

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, guayaba, piloncillo, cacao, plátano
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Dulzor a un plátano y manzana, con limpieza cristalina
Proceso Honney	Acidez: Media málica, muy agradable Cuerpo: Cremoso denso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Guayaba, fresa, cereza, miel
Clasificación 86 puntos especialidad	Retrogusto Guanábana, pitahaya
Procesamiento: Corte de cerezas maduras color rojo; se lavaron, se flotó, se puso en tambos azules durante 3 noches; al sacarlo se despulpó de forma manual, sin agua, y se extendió sobre malla negra y zarandas estilo africano para su secado; inició con un día de sol directo y durante 20 días, con 4 horas de sol directo de forma diaria; el resto en sombra.	

Black honney doble fermentación

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Caramelo, vainilla, chocolate, floral, frutal
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Su dulzor es un caramelo y su limpieza es clara
Proceso Black honney doble fermentación	Acidez: Media alta málica Cuerpo: Sedoso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Arándano rojo, manzana, limón, caramelo
Clasificación 86 puntos especialidad	Retrogusto Manzana, cacao, dulce de leche
Procesamiento: Se cortó la cereza color uva, se flotó y seleccionó; tuvo una fermentación de 9 noches, maceración carbónica; se sacó, se despulpó de forma manual; después del despulpado reposó en tambos azules sin tapa con oxígeno y al otro día se tendió en zarandas estilo africano; tuvo dos días de secado indirecto al sol bajo sombra, para después secarse en sombra 6 horas y 3 de sol de forma diaria durante 20 días, con movimientos circulares cada 3 horas.	

Black honney doble fermentación (lote 9)

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, floral, especias, frutos rojos
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Su dulzor es un dulce de leche y su limpieza es clara
Proceso Black honney doble fermentación	Acidez: Media alta cítrica Cuerpo: Cremoso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Moras, limón, miel, bombón
Clasificación 86 puntos especialidad	Retrogusto Malvavisco, miel maple, avellanas
Procesamiento: Se cortó la cereza color uva, se flotó y seleccionó; tuvo una fermentación de 9 noches, maceración carbónica; se sacó, se despulpó de forma manual; después del despulpado reposó en tambos azules sin tapa con oxígeno y al otro día se tendió en zarandas estilo africano; tuvo dos días de secado indirecto al sol bajo sombra, para después secarse en sombra 6 horas y 3 de sol de forma diaria durante 20 días, con movimientos circulares cada 3 horas.	

Yellow honney fermentación tradicional aeróbico “San Nicolás”



Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, floral, cacao, plátano, miel, durazno
Variedad (es) Oro azteca y bourbon	Dulzor y limpieza Cristalina, con un dulzor chocolate, caramelo, jarabe de cereza
Proceso Yellow honney	Acidez: Málica, manzana amarilla Cuerpo: Meloso
Altura 1,600 msnm	Notas de sabor Plátano, durazno, cacao, uva y miel
Clasificación 87 puntos especialidad	Retrogusto Cacao, plátano, manzana
Procesamiento: Corte de cerezas maduras color rojo; se lavaron, se flotó, se puso en tambos azules durante 2 noches; al sacarlo, se despulpó de forma manual sin agua y se extendió sobre malla negra y zarandas estilo africano para su secado durante 20 días con 4 horas de sol directo de forma diaria, con movimientos circulares manuales cada 4 horas.	

Esta es una colaboración entre el Ing. José Juan Cabrera Lucas y la familia de Rigoberto y Zaida Antonio, pequeño productor vecino de la comunidad de San Nicolás, Tenango de Doria; el café se procesó en el micro beneficio Púrpura con la finalidad de buscar una alternativa que permita a pequeñ@s product@s de café desarrollar cafés especiales que permitan generar valor a la cadena productiva.

Black honney fermentación tradicional aeróbico "San Nicolás"



Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, miel, moras silvestres, frambuesa, piloncillo, coco, ciruela, maracuyá
Variedad (es) Bourbon rojo y amarillo	Dulzor y limpieza Cristalina, con dulzura de fruta madura de hueso
Proceso Black honney	Acidez: Media alta cítrica Cuerpo: Cremoso
Altura 1,600 msnm	Notas de sabor Arándanos, ciruela, vinoso, capulín, frambuesa
Clasificación 87 puntos especialidad	Retrogusto Cacao, plátano, manzana, fruta madura, seca o deshidratada
Procesamiento: Corte de cerezas maduras color rojo; se lavaron, se flotó, se puso en tambos azules durante 4 noches; al sacarlo, se despulpó de forma manual sin agua y se extendió sobre malla negra y zarandas estilo africano para su secado; inició con 2 días de sol indirecto (totalmente en sombra) durante 20 días con 4 horas de sol directo de forma diaria	

Esta es una colaboración entre el Ing. José Juan Cabrera Lucas y la familia de Mariano Lucas, pequeño productor vecino de la comunidad de San Nicolás, Tenango de Doria; el café se procesó en el micro beneficio Púrpura con la finalidad de buscar una alternativa que permita a pequeñ@s product@s de café desarrollar cafés especiales que permitan **generar valor** a la cadena productiva.

Hydro red honney maceración carbónica 7 noches

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, piloncillo, uvas, pomelo
Variedad (es) Bourbon rojo y amarillo	Dulzor y limpieza Cristalino, dulce como la ciruela y el vino
Proceso Black honney fermentación tradicional aeróbico	Acidez: Media ciruela Cuerpo: Cremoso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Miel, piloncillo, uvas, chocolate, vainilla, cacao, fresa
Clasificación 87.5 puntos especialidad	Retrogusto Cacao, frutos rojos, piloncillo
Procesamiento: Corte de cerezas maduras color rojo; se lavaron, se flotó, se puso en tambos azules durante 7 noches; al sacarlo, se lavó el fruto, se escurrió en malla sombra negra y se secó en sol directo durante 6 horas; regresó a los tambos en estado de reposo con agua una noche; al otro día se despulpó de forma manual sin agua y se extendió sobre malla negra y zarandas estilo africano para su secado durante 20 días con 4 horas de sol directo de forma diaria.	

Black honney doble fermentación (lote 1)

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Arándano azul, lichis, jarabe de caña, especies
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Limpieza clara, con dulzor de un refresco de moras
Proceso Black honney	Acidez: Media alta cítrica Cuerpo: Sedoso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Mora azul, berries, fresas, grosella
Clasificación 88 puntos especialidad	Retrogusto Cacao fermentado
Procesamiento: Se cortó la cereza color uva, se flotó y seleccionó; tuvo una fermentación de 9 noches maceración carbónica; se sacó, se despulpó de forma manual; después del despulpado, reposó en tambos azules sin tapa con oxígeno, de 1 a 3 días, y se tendió en zarandas estilo africano; tuvo dos días de secado indirecto al sol, bajo sombra para después secarse en sombra 6 horas y 3 de sol de forma diaria durante 20 días, con movimientos circulares cada 3 horas.	

Black honney doble fermentación

8 noches (lote 6)

Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, fresa, especias
Variedad (es) Typica	Dulzor y limpieza Clara, dulce como un caramelo
Proceso Black honney	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Cremoso medio
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Miel, chocolate, vainilla, vinoso
Clasificación 87 puntos especialidad	Retrogusto Cacao, miel, agradable
Procesamiento: Se cortó la cereza color uva, se flotó y seleccionó; tuvo una fermentación de 9 noches, maceración carbónica; se sacó, se despulpó de forma manual; después del despulpado, reposó en tambos azules sin tapa con oxígeno de 1 a 3 días y se tendió en zarandas estilo africano; tuvo dos días de secado indirecto al sol, bajo sombra, para después secarse en sombra 6 horas y 3 de sol de forma diaria durante 20 días, con movimientos circulares cada 3 horas	

Black honney doble fermentación 8 noches “Mariano San Nicolás”



Origen Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, miel, piloncillo, floral, uvas
Variedad (es) Bourbon rojo y amarillo	Dulzor y limpieza Clara con dulzor de un caramelo
Proceso Black honney	Acidez: Media cítrica Cuerpo: Cremoso medio
Altura 1,600 msnm	Notas de sabor Vainilla, cacao, miel, malvavisco, manza, guayaba
Clasificación 87 puntos especialidad	Retrogusto Cajeta, manzana
Procesamiento: Se cortó la cereza color uva, se flotó y seleccionó; tuvo una fermentación de 9 noches maceración carbónica; se sacó, se despulpó de forma manual; después del despulpado, reposó en tambos azules sin tapa, con oxígeno de 1 a 3 días y se tendió en zarandas estilo africano; tuvo dos días de secado indirecto al sol, bajo sombra, para después secarse en sombra 6 horas y 3 de sol de forma diaria durante 20 días, con movimientos circulares cada 3 horas	



Hydro semi lavado caramelizado



Origen Finca Púrpura, Sierra de Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Chocolate, caramelo, piloncillo, miel, manzana, yogurth, fresas
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Taza cristalina, dulce como la frambuesa, arándano azul
Proceso Hydro semi lavado caramelizado	Acidez: Media alta Cuerpo: Cremoso, dulce como el almíbar
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Granada, fresa, piloncillo, naranja
Clasificación 87 puntos especialidad	Retrogusto Cacao, fresa, frutos rojos
Procesamiento: Corte de cerezas en rojo brillante; se lavaron, flotaron y se fermentaron en tambos azules tapados por 5 noches; se sacó, se enjuagó con 10% de agua, se tendió en malla sombra a sol directo durante 8 horas, se recogió por la tarde y se puso a remojar toda la noche; al otro día se despulpó y se enjuagó el pergamino en un 30%, se secó en malla sombra a sol durante 20 días, 3 horas directas a sol y el resto en sombra.	





Honney meloso experimental (lote 2)



Origen Finca Púrpura, Tenango de Doria, Hgo.	Aroma y fragancia Arándanos, moras, mango, durazno
Variedad (es) Typica y marsellesa	Dulzor y limpieza Tutti frutti, cristalina
Proceso Honney	Acidez: Media alta Cuerpo: Cremoso
Altura 1,400 msnm	Notas de sabor Soda de moras, uva, frambuesa, ciruela, chocolate, caramelo, limón, ponche de frutas
Clasificación 88 puntos especialidad	Responsable del proceso Ing. José Juan Cabrera Lucas
Procesamiento: Este café fue cortado en cereza color uva, 28 grados brix, maduración máxima; se lavó en cereza y se reposó durante 8 noches en tambos azules, maceración carbónica; después de ello, se despulpó y se reposó de forma aeróbica durante dos días; posterior a ello, se tendió en malla sobra negra y zarandas estilo africano para su secado a 1,700 msnm en bosque mesófilo de montaña (micro beneficio púrpura).	

