



# SÍTIO SERRA DOS LOPES

Cafés Especiais

# NOSSA HISTÓRIA

*desde 1946*



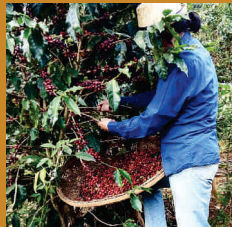
Somos a quarta geração dos Lopes cultivando café nesta região. Tudo começou com meus avós (Sebastião Lopes e Maria Jacinto), e depois meus pais (Waldenir Lopes e Nazilda Klem) que trabalhavam com o café commodity, e a partir deste ano de 2018 eu, Délcio Klem (Lopes) com a ajuda de meus filhos e de minha esposa começamos a buscar agregar mais valor ao produto através do aprimoramento na qualidade do café. O mesmo aconteceu com minha esposa, Sandra Raquel Horsts.

Os pais dela (Obadias Oliveira e Laudina Horsts) e seus avós (Antônio Horsts e Alzira Alvernaz) também trabalhavam com o café commodity e agora juntos tocamos nossos dois terrenos herdados e mais um hectare e meio que compramos juntos.



“Aprendi a colher café com minha mãe Laudina Horsts. Ela ensinou aos sete filhos todo o trabalho na lavoura sempre com amor e carinho. Cuidava dos seus cafés em tempos de terreiro de terra.”

*de mãe para filha*





# O SÍTIO



Valorizamos a preservação da reserva de matas que mantém nossas nascentes de água e os animais silvestres. Somos os primeiros no nosso córrego a trabalhar com o secador estático de alvenaria, com a colheita seletiva e secagem de café em terreiro suspenso. Estamos sempre buscando aprimorar nossa produção e valorizar nosso produto. Todos esses fatores, além do clima, altitude e preservação ambiental tem contribuído nas notas e pontuações de nosso café.

O fato de termos três talhões (talhão Lopes, talhão Serra e talhão Horsts) em lugares com climas e localidades bem diferentes também contribui para produzirmos cafés com características bem distintas um do outro.





# OS CAFÉS



Nossa safra se estende de Maio a Setembro, sob temperaturas amenas. Nossas lavouras já produziram cafés com notas de melão, limão, doce de leite, chocolate, entre outros sabores.

Uma parte da colheita é feita de forma seletiva, colhendo apenas os grãos maduros. Utilizamos o terreiro suspenso e o secador estático de alvenaria para a secagem de nossos cafés.

Possuímos três variedades de grãos: Catucaí 785, Catuaí 44, Catuaí Amarelo.

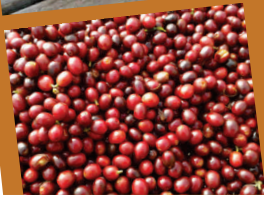


# CERTIFICAÇÕES E PREMIAÇÕES



Fazemos parte do grupo da Região Matas de Minas, e temos o selo deste grupo que dá ao consumidor a certeza da origem e da qualidade do café.

Fomos premiados com o **1º lugar** no concurso de melhor café de seca natural em Manhumirim no ano de 2018.  
Também ficamos em **5º lugar** no concurso do Senar 2018.



Em cada xícara há uma longa história de luta, de dedicação,  
e do grande amor de Deus.

A Ele toda Glória!

