|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| Acaiá | |
| O café Acaiá é uma variedade exclusiva cultivada com carinho e dedicação pela produtora Simone Carneiro de Morais, no sítio Dona Quitéria, na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. Esse café de alta qualidade oferece um sabor único e uma experiência culinária inesquecível. Cultivado de forma sustentável, o café Acaiá é valorizado pela sua qualidade excepcional, tornando-se uma escolha especial para os amantes da bebida. Desfrute desse café delicioso e aprecie o cuidado e a dedicação dedicados a cada xícara. | **Pontuação:** 85 SCA **Notas Sensoriais:** Avelã caramelizada, aromas de chocolate com rapadura, acidez levemente cítrica, corpo médio, doçura intensa finalização longa e agradável **Produtor:** Simone Carneiro de Morais **Sítio:** Dona Quitéria **Região:** Cambuquira /MG – Serra da Mantiqueira **Altitude:** 1200m **Processo:** Cereja Descascada **Terreiro:** Suspenso Coberto **Colheita:** Seletiva e Manual **Safra:** 2022/2023 |
|  | |
| Arara | |
| **Pontuação:** 86 SCA **Notas Sensoriais:** Flagrância chocolate ao leite e caramelo, sabor de mel, mamão, rapadura, chocolate ao leite. finalização longa e marcante. **Produtor:** Bruno Lima **Sítio:** Fazenda Limeira **Região:** Caparaó – Manhumirim/MG **Altitude:** 1000m **Processo:** Lavado **Terreiro:** Suspenso e Coberto **Colheita:** Seletiva **Safra:** 2022/2023 |  |
|  |  |
| Bourbon Amarelo | |
| O café Bourbon Amarelo é uma variedade exclusiva cultivada com carinho e dedicação pela produtora Simone Carneiro de Morais, no Sítio Santa Quitéria, na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. Esse café de alta qualidade oferece um sabor único e uma experiência culinária inesquecível. Cultivado de forma sustentável, o café Bourbon Amarelo é valorizado pela sua qualidade excepcional, tornando-se uma escolha especial para os amantes da bebida. Desfrute desse café delicioso e aprecie o cuidado e a dedicação dedicados a cada xícara. | **Pontuação:** 87 SCA **Notas Sensoriais:** Pêssegos caramelizados, aroma de chocolate com rapadura. Acidez levemente cítrica, corpo médio, doçura intensa e finalização longa e agradável **Produtor:** Simone Carneiro de Morais **Sítio:** Santa Quitéria **Região:** Cambuquira / MG – Serra da Mantiqueira **Altitude:** 1100m **Processo:** Natural **Terreiro:** Suspenso e coberto **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 |
|  | |
| Bourbon Vermelho | |
| Produzimos cafés especiais de alta qualidade, dedicando cuidado e paixão em cada grão. Nossa fazenda é conhecida por oferecer uma experiência única aos amantes do café. Buscamos constantemente aperfeiçoar nossos cafés, explorando variedades e técnicas de cultivo. Levamos nosso café para diferentes países e atendemos o mercado interno. Honramos o legado familiar, dedicando-nos a oferecer cafés excepcionais. Desfrute do resultado de nossa dedicação em cada xícara de café | **Pontuação:** 87 SCA **Notas Sensoriais:** Doce, caramelo, frutas secas, acidez cítrica, corpo delicado e finalização surpreendente **Produtor:** Willer e Giane Maria de Carvalho **Sítio:** Nossa Senhora Aparecida **Região:** São Gonçalo do Sapucaí / MG – Mantiqueira de Minas **Altitude:** 1200m **Processo:** Natural **Terreiro:** Concreto **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 |
|  |  |
| Catuaí Vermelho | |
| O Catuaí Vermelho é um café especial cultivado com carinho e cuidado pela produtora Inês da Vinci, na fazenda Santa Quitéria, no Sul de Minas. Possui uma torra perfeita, resultando em notas de chocolate e um equilíbrio ideal entre intensidade, corpo e acidez. Além disso, é cultivado de forma sustentável e colhido manualmente, garantindo qualidade superior. Ao degustar este café, você apreciará um sabor incrível e estará apoiando a agricultura local e sustentável. Adquira agora o melhor café do Sul de Minas e desfrute em sua casa. | **Pontuação:** 84 SCA **Notas Sensoriais:** Chocolate **Produtor:** Inês Vinci **Sítio:** Santa Quiteria **Região:** Lambari/ MG – Sul de Minas **Altitude:** 1050m **Processo:** Natural **Terreiro:** Cimento **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 |
|  |  |
| Catuaí Amarelo | |
| O café Catuaí Amarelo é cultivado com carinho e dedicação pela produtora Heleni Gorgulho de Castro, no sítio São Luiz, no Sul de Minas. Essa região é conhecida por suas condições climáticas favoráveis ao cultivo de café de alta qualidade. Heleni segue práticas de agricultura sustentável e cuida do solo e das plantas com atenção, resultando em um café de sabor único. Cada safra é colhida com responsabilidade, garantindo a qualidade do café Catuaí Amarelo. Experimente essa deliciosa variedade produzida por Heleni Gorgulho de Castro e desfrute de uma experiência culinária memorável. | **Pontuação:** 86 SCA **Notas Sensoriais:** Bom corpo, cremoso com acidez cítrica equilibrada com sabor em caramelo retrogosto longo e doce **Produtor:** Heleni Gorgulho de Castro **Sítio:** São Luiz **Região:** Carmo de Minas / MG – Sul de Minas **Altitude:** 1200m **Processo:** Natural **Terreiro:** Suspenso e Coberto **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 |
|  |  |
| Catuaí Amarelo Premiado | |
| **Pontuação:** 87 SCA **Notas Sensoriais:** Mascavo, mel, limão siciliano, frutas cítricas, corpo cremoso, acidez cítrica e finalização marcante **Produtor:** Willer e Giane Maria de Carvalho Arantes **Sítio:** Chácara Nossa Senhora Aparecida **Região:** Mantiqueira de Minas – São Gonçalo do Sapucaí/ MG **Altitude:** 1200m **Processo:** Natural **Terreiro:** Concreto **Colheita:** Seletiva e Manual **Safra:** 2022/2023 |  |
|  | |
| **Catucaí Amarelo Orgânico** | |
| **Pontuação:** 86 SCA **Notas Sensoriais:** Cítrico de Maracujá, Salada de Frutas, Tutti frutti. Acidez Alcoólica Cítrica, doçura marcante. Corpo Licoroso. **Produtor:** Marcia de Jesus Souza Borges **Sítio:** Nossa Senhora Aparecida **Região:** Campanha/ MG – Mantiqueira de Minas **Altitude:** 1270m **Processo:** Natural **Terreiro:** Suspenso **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 | O Catucaí Amarelo orgânico é uma variedade de café cultivada com cuidado e dedicação pela produtora Marcia de Jesus Souza Borges, em Nossa Senhora Aparecida, na Mantiqueira de Minas. Esse café de alta qualidade é colhido com responsabilidade, resultando em uma experiência única e inesquecível. Com seu sabor e pontuação excepcionais, esse café especial oferece uma experiência culinária de qualidade. Além disso, é produzido de forma sustentável, sem o uso de agrotóxicos, contribuindo para um futuro mais saudável e sustentável. |
|  | |
| Moca | |
| Esse café é cultivado com amor e dedicação pela produtora Heloisa e seu esposo Marcelo, nas terras mineiras. Cada safra é de alta qualidade, sabor e pontuação. O processo de cultivo é feito com cuidado e atenção aos detalhes, garantindo um café de qualidade e sabor único. Experimente essa deliciosa variedade produzida por Heloisa e Marcelo e desfrute de um café especial | **Pontuação:** 84,5 SCA **Notas Sensoriais:** Melaço, caramelo, ameixa com acidez cítrica leve, bom corpo e finalização surpreendente **Produtor:** Heloisa e Marcelo **Sítio:** Canta Galo **Região:** Heliodora / MG – Mantiqueira de Minas **Altitude:** 1250m **Processo:** Natural **Terreiro:** Cimento **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 |
|  | |
| Mundo Novo | |
| **Pontuação:** 87 SCA **Notas Sensoriais:** Mascavo, mel, frutas vermelhas, toque floral. Acidez cítrica, corpo delicado e finalização marcante **Produtor:** Willer e Giane de Carvalho Arantes Chácara: Nossa Nossa Senhora **Região:** Mantiqueira de Minas – São Gonçalo do Sapucaí/MG Aparecida **Altitude:** 1200m **Processo:** Natural **Terreiro:** Suspenso concreto **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 |  |
|  |  |
| Oeiras | |
| **Pontuação:** 87 SCA **Notas Sensoriais:** Melaço de cana, especiarias, nozes, levemente hortelã, xícara lima, equilíbrio com finalização prazerosa. **Produtor:** Simone Sampaio **Sítio:** Jardim da Oliveiras **Região:** Araponga/ MG – Matas de Minas **Altitude:** 1100m **Processo:** Cereja descascada **Terreiro:** Suspenso e coberto **Colheita:** Seletiva Manual **Safra:** 2022/2023 | O café Oeiras é uma variedade rara e exclusiva, cultivada com carinho e dedicação pela produtora Simone Sampaio no Jardim das Oliveiras, nas Matas de Minas. Essa região possui condições climáticas ideais para o cultivo de café de alta qualidade. Simone segue práticas sustentáveis e cuida do solo e das plantas com cuidado, garantindo um café de sabor único. Cada safra é colhida com responsabilidade para obter qualidade, sabor e pontuação superiores. Experimente essa deliciosa variedade produzida por Simone Sampaio e desfrute de uma experiência culinária inesquecível, sabendo que está apoiando práticas ambientalmente e socialmente responsáveis. |