



### **CAFÉ PLUMA**

Nuestro café proviene de la región Pluma en Oaxaca, de dos fincas principalmente Finca La Palma y Finca El Carmen, así como de pequeños productores que han trabajado con la organización desde hace 35 años, lo cual les ha permitido ir perfilando sus cafés y mejorando sus procesos de cultivo, recolección, cosecha y beneficiado húmedo.

- Región: Costa / Pluma
- Variedad: Typica Pluma
- Proceso: Lavado, 900 msnm
- Cosecha 24-25
- Calificación en taza 85.70 SCAA
- Tostado medio
- Grano
- Perfil: Acidez intensa cítrica brillante, dulzor de piloncillo, notas de uvas y frutos secos.

### **PROCESO LAVADO**

El proceso lavado se refiere a que posteriormente al despulpado, los procesos de fermentación del café no pasan de 48 horas, pues con esto buscamos retirar todos los residuos del mucílago de la semilla, con la finalidad de tener un café limpio en sabor que no tenga variaciones por la fermentación.

### **CAFÉ DE SOMBRA**

El café Pluma crece a la sombra de árboles de la región, principalmente “Macuiles” y “Huanacaxtles” lo cual genera una atmósfera ideal bajo las copas de los árboles para el crecimiento de las plantas de café. Su constante búsqueda por la luz y las temperaturas generadas por este microclima, hacen que la planta se encuentra estimulada constantemente para lograr un óptimo crecimiento. El café de sombra cuida cada uno de los actores de flora, fauna, tierra, agua que envuelven la producción del café Pluma.

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

En febrero del 2020 se realizó la declaratoria de protección de Denominación de Origen del Café Pluma, y en octubre de 2022, se publicó la NOM del café Pluma en el Diario Oficial de la Federación, lo cual se traduce en una inminente puesta en marcha de la DO del Café Pluma para el 2023, con lo cual el café Pluma verá, gracias a sus procesos y calidades, una nueva oportunidad de comercialización, que detonará con mejores precios a toda la región Pluma. La DO considera treinta municipios productores de café de las regiones Costa y Sierra Sur del Estado de Oaxaca, y a las variedades: Typica, Pluma, Marsellesa, Bourbon, Mondo Novo entre otras.