



# DON VICENTE CAFÉ DE ALTURA

AYARZA, SANTA ROSA, GUATEMALA.







Café Don Vicente busca llevar a nuestros consumidores un café ético y transparente, que involucre a los pequeños productores, permitiendo que toda la cadena obtenga un beneficio. Café Don Vicente busca envolver al consumidor y al agricultor en la experiencia conectando nuestro exquisito sabor a un turismo verde. Trabajamos con tecnología sustentable, buscamos la certificación de nuestras fincas y un comercio justo para nuestros productores.

*Don Vicente seeks to offer a transparent and ethical coffee to our consumers, granting a benefit to the whole coffee chain by engaging the small coffee producers. Café Don Vicente seeks to involve consumers and coffee producers on a green experience by connecting our exquisite flavor to sustainable tourism. We are looking to get certified to ensure fair trade for our producers.*



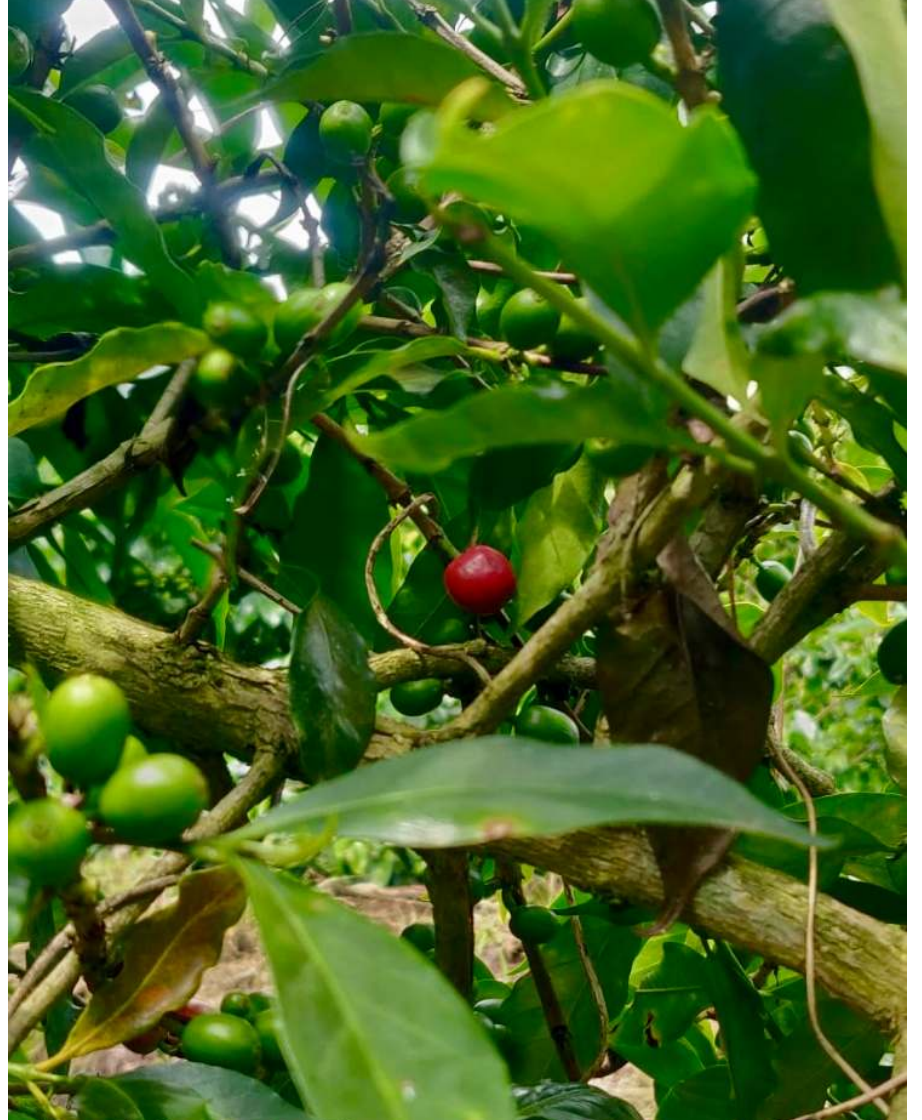


Finca Santa Cecilia fue inicialmente propiedad de Vicente Alvizures, quien en herencia, hace la partición de sus tierras a finales de los 90s. Es así como en 1981 la finca matriz queda a cargo de la Familia Duarte Alvizures. En el año 2018 Finca Santa Cecilia empieza a comercializar bajo la marca de Café Don Vicente. Actualmente “El Carmen”, comunidad que alberga a Don Vicente, junto a otras familias de pequeños caficultores, produce diferentes variedades de café de altura, que van desde los 1,600 msnm (metros sobre el nivel Del Mar) hasta los 2,100 msnm.

*Finca Santa Cecilia was initially owned by Vicente Alvizures, who in inheritance, made the partition of his land in the late '90s. Thus, in 1981, the parent farm was left to the family Duarte Alvizures. In 2018 Finca Santa Cecilia began to trade under the brand of Don Vicente. Nowadays, "El Carmen", the community where Don Vicente develops, host a population of small coffee farmers, who produce several varieties of high ground coffee, with a hight that goes from the 5,249 fasl (feet above sea level) to 6,890 fasl and Don Vicente is located in the highest point of Ayarza, Santa Rosa.*







# NUESTRA PLANTACIÓN

Familia: Rubiaceae

Especie: Arábica

Proceso: Natural, secado al sol

Acidez: Cítrica, intensa, manzana roja, manzana Verde, toronja.

Aroma: Caramelo, chocolate.

Sabor: Caramelo, chocolate, frutas secas, lima, limón, uvas maduraz.

Ubicación: Ayarza, Santa Rosa

Family: Rubiaceae

Species: Arabica

Process: Natural, sun-dried

Acidity: Citrus, intense, red apple, green apple, grapefruit.

Aroma: Caramel, chocolate

Flavor: Caramel, chocolate, dried fruits, lime, lemon, ripe grapes.

Location: Ayarza, Santa Rosa





454 gramos  
Café Molido



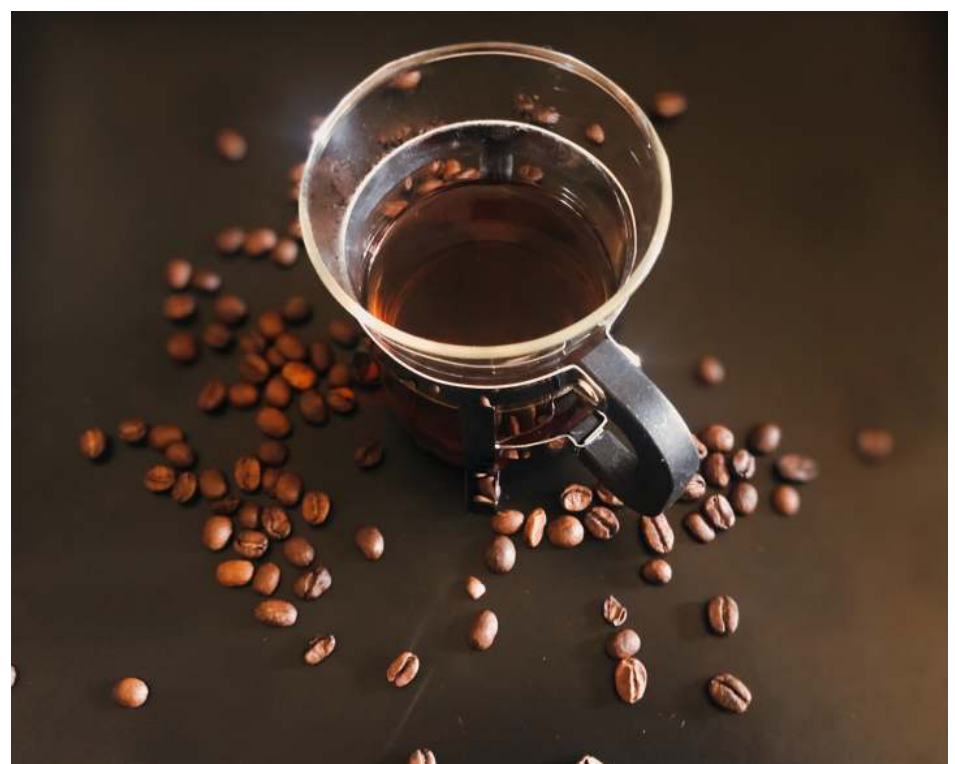
454 gramos  
Cafe Molido



226 gramos  
Café Molido

Actualmente contamos con un Blend premium de las variedades Catisic y Costa Rica 95, nos diferenciamos por nuestra acidez brillante e intensa, notas achocolatadas y un aroma moderado a caramelo y chocolate.

*Don Vicente trades a premium blend coffee of the varieties of Catisic and Costa Rica 95, our bright and intense acidity, chocolate notes, and caramel and chocolate aroma, makes our flavor a high quality coffee.*





*Café Don Vicente*

[www.CafeDonVicente.com](http://www.CafeDonVicente.com)

@cafedonvicentegt

(502) 3529-3122