



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES

Programa Nacional

Café



VII Torneo Nacional Taza de Calidad Café Presidencial 2021

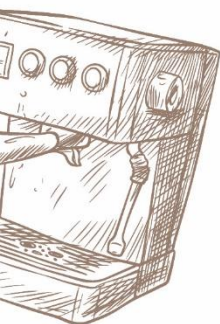
1. Descripción

Finca Calani – Microlote Peña

Don Juan Calani Vargas y su familia, migraron desde Potosí de provincia Chayanta a los Yungas Chapare de provincia Villa Tunari de Cochabamba por el año 1988.

En los Yungas Chapare comunidad San José, encontraron mejores oportunidades en la agricultura principalmente en el cultivo de hortalizas.

El municipio de Villa Tunari, incentivo el café en su comunidad y junto a otros productores recocidos en la zona iniciaron esta experiencia en sus inicios marcado por fracasos, cuando su comunidad se dio a conocer por la excelente calidad de cafés, Juan y su familia constituido por su esposa, y 5 hijos retomaron el cultivo de café con mayor empeño y actualmente poseen un cafetal en su cuarto año de producción y plantaciones nuevas.





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES

Programa Nacional

Café



VII Torneo Nacional Taza de Calidad Café Presidencial 2021

2. Fotografías





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS | MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES

Programa Nacional

Café



VII Torneo Nacional Taza de Calidad Café Presidencial 2021

3. Detalles

1. Datos del productor

Productor (Representante) Juan Calani Vargas

2. Información del café

Posición	1
Calidad en Taza	91.45
Nombre de la Finca	Finca Calani
Micro-lote	Peña
Variedad	Catuai Rojo
Proceso	Lavado
Tamaño del lote de subasta (libras)	259
Tamaño del lote de subasta (kg)	117.52

3. Origen del micro-lote

Año	2021
País	Bolivia
Departamento	Cochabamba
Provincia	Chapare
Municipio	Villa Tunari
Cantón	Villa Tunari
Comunidad	San José

4. Información técnica

Altitud	1625 msnm
Latitud	184740 sur
Longitud	8119767 oeste
Tipo de suelo	Franco Arcilloso
Sistema de producción	Tradicional con sombra regulada
Área de cultivo de café	1,5 ha
Tamaño de la finca	20 ha

5. Perfil en Taza

Fragancia y aroma: durazno, miel and mango | **Cuerpo:** perlado | **Acidez:** fosfórica
Sabores: frutos amarillos, licha, piña madura, jazmines, vino blanco burbujeante y espumoso, resabio largo, una taza exótica, muy compleja y consistente

