



PORTAFOLIO
CAFE UBA 2025



El proyecto Café UBA, es un modelo empresarial cafetero ubicado en Colombia en el departamento de Risaralda en los municipios de Pereira, Dosquebradas y Santa Rosa de Cabal, enfocado a la producción, procesamiento, transformación y comercialización de cafés diferenciados tanto en excelso como tostado. Este proyecto comprende cuatro fincas cafeteras, una trilladora, estación de procesamiento, centro de tostión, laboratorio de catación y barismo, ubicado en Pereira, Risaralda.

Contamos con cuatro fincas y dos productores: Julio César Madrid y Julio Andrés Quiceno. Nuestras técnicas productivas son respetuosas con el medio ambiente y son socialmente responsables siendo nuestro objetivo la calidad. Por tal motivo hemos desarrollado diferentes técnicas de fermentación tales como:

- Lavados tradicionales
- Honey
- Naturales finos
- Coldpress
- Fermentaciones en Biorreactor
- Culturing o infusionados



Finca La Riviera

Para evolucionar y complementar sus conocimientos en el área de producción de cafés exóticos, nace La Riviera. Una finca de experiencias y sensaciones, seleccionada como productora de uno de los mejores cafés exóticos de Colombia. La Finca La Riviera es una mezcla de talentos por la selección de los mejores granos, el respeto y el aseguramiento de cada proceso, así como, el compromiso de llevar a la mesa, una taza de café única con aromas y sabores que expresan en el paladar de sus consumidores toda la complejidad, la belleza del paisaje y la cultura cafetera.

Ciudad: Santa Rosa de Cabal

Vereda: La Estrella

Departamento: Risaralda, Colombia

Altura: 1750msnm

Área: 34 hectáreas

Variedades:

- | | |
|-------------------|---------------|
| • Gesha | • Yirgacheffe |
| • Borbón Rojo | • Sudán Rumé |
| • Borbón amarillo | • Maragogype |
| • Borbón Rosado | • Java |
| • Borbón Tekisic | • SL-28 |
| • Borbón Sidra | • Colombia |
| • Borbón Rayado | • Caturra |
| • Laurina | • Catiope |
| • Moka | |





Finca Milán

Ubicada en la vereda Betulia (corregimiento Arabia, Pereira). La finca Milán produce todo tipo de cafés desde 1982, incluyendo Borbón Rosado, Caturra, Colombia, Castillo Naranjal, y Catiope. Es aquí donde desarrollamos nuestros procesos únicos, como el Culturing y la fermentación Nitro. También procesamos nuestros cafés con procesos más tradicionales, como Lavados y Naturales. La finca también protege 3 nacimientos de agua y cuenta con corredores biológicos de guaduales.

Ciudad: Pereira

Vereda: Betulia

Departamento: Risaralda, Colombia

Altura: 1400 msnm

Área: 80 hectáreas

Variedades:

- Castillo naranjal
- Caturra
- Colombia
- Supremo
- Borbón Rosado
- Catiope



**Finca Buenos Aires**

En la vereda El Hogar (corregimiento Arabia, Pereira) se encuentra la finca Buenos Aires, un paraíso cafetero que produce café de especialidad desde 1998. Nuestra finca produce variedades como Borbón Rosado, Caturra, Castillo y Caturra Amarillo, con procesos lavados, anaeróbicos, naturales, honey, maceración carbónica y doble fermentación. La finca también se destaca por su compromiso con la sostenibilidad. Protege 5 nacimientos de agua y cuenta con corredores biológicos para aves y otras especies nativas.

Ciudad: Pereira

Vereda: El Hogar

Departamento: Risaralda, Colombia

Altura: 1600 msnm

Área: 100 hectáreas

Variedades:

- Castillo naranjal
- Caturra
- Colombia
- Supremo
- Borbón Rosado





Nuestro compromiso es contigo:

- **Cafés especiales 100% colombianos:** Cultivados con amor y respeto por la tierra.
- **Origen sostenible:** Practicamos una agricultura responsable que protege el medio ambiente y beneficia a las comunidades locales.
- **Elaboración responsable:** Cada lote es cuidadosamente procesado para resaltar sus cualidades únicas.

Más que un café, una experiencia:

Somos transformadores y comercializadores de los mejores cafés especiales colombianos. Ofrecemos una amplia gama de cafés con diferentes perfiles de taza, para que encuentres el café especial perfecto para tu paladar.

PERFILES DISPONIBLES PARA EXPORTACIÓN EN TOSTADO Y VERDE

PROCESO LAVADO:

Un proceso de fermentación tradicional en Colombia por medio del cuál el café se despulpa y se deja fermentar con el mucílago por 18 horas, para luego ser lavado y secado.
Este proceso resalta la acidez natural del café, creando una taza limpia y vibrante.
Ideal para amantes de los sabores clásicos y perfiles más ligeros.



Café Amanecer
Finca: La Riviera
Variedad: Borbón Amarillo
Perfil de taza: Miel, Durazno, Floral



Café Arrebol
Finca: La Riviera
Variedad: Borbón Rosado
Perfil de taza: Frambuesa, Vainilla, Cereza



Café Borbón Arcoíris
Finca: La Riviera
Variedad: Blend Borbón
Amarillo, Rojo y Rosado
Perfil de taza: Mora,
Manzana, Miel



Café Gesha
Finca: La Riviera
Variedad: Gesha
Perfil de taza: Jazmín, Lima,
Limoncillo



Café Cardenal
Finca: La Riviera
Variedad: Borbón Rojo
Perfil de taza: Mora,
Chocolate blanco, Ciruela



Café La Riviera
Finca: La Riviera
Variedad: Blend Caturra –
Castillo
Perfil de taza: Chocolate,
Cítricos, Vainilla



Café Primitivo
Finca: La Riviera
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Almendra,
Chocolate, Cítricos



Café Trivarietal
Finca: La Riviera
Variedad: Blend Gesha -
Borbón Rojo - Tekisic
Perfil de taza: Floral, Ciruela,
Vainilla

PROCESO NATURAL:

Consiste en fermentar y secar el café cereza, es decir, recolectar el fruto y permitir su fermentación natural hasta que alcance un 11% de humedad.
Este proceso permite la fermentación natural del café, creando una taza con notas frutales, especiadas y un cuerpo robusto.
Ideal para amantes de los sabores intensos y aromas exóticos.



Café Catiope
Finca: La Riviera
Variedad: Catiope
Perfil de taza: Vino, Frutos rojos, Melaza



Café Sudán Rumé
Finca: La Riviera
Variedad: Sudán Rumé
Perfil de taza: Arándano, Regaliz, Miel de maple



Café Natural
Finca: La Riviera
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Frutos rojos, Chocolate, Almendra

PROCESO CULTURING:

Proceso de fermentación desarrollado en la finca Milán, en donde se utilizan cultivos iniciadores microbiano junto a frutas y plantas aromáticas hacer una fermentación mixta con el café.

Estos cafés son una experiencia única y diferente, con notas marcadas a frutas como piña, mandarina, maracuyá y plantas aromáticas.

Ideal para aventureros del sabor que buscan experiencias sensoriales fuera de lo común.



Café Agi
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Mora, Caña de azúcar, Uva



Café April
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Melocotón, Floral, Caramelo



Café Maypop
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Chocolate,
Fresa, Maracuyá



Café Tangerine
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Flor de azahar,
Mandarina, Canela



Café Niu
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Coco,
Mantequilla, Chocolate



Café Toffee
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Chocolate,
Vainilla, Banano

PROCESO NITRO:

Técnica de fermentación del café donde se modifican atmósferas en un bioreactor fermentando en combinación café despulpado, mosto de fruta y cultivos iniciadores.

	Café Caturra Nitro Finca: Milán Variedad: Caturra Perfil de taza: Caramelo, Sandía, Melón WBC ATENAS 2023 2do Puesto
---	--

PROCESO INFUSIONADO:

Técnica en la cual durante la última etapa de fermentación del café se adiciona licor buscando modificar esta etapa fermentativa para obtener un café con un perfil sensorial único.



Café Capitán Mark
Finca: Milán
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Roble, Vainilla, Ron

PROCESO HONEY:

Es un proceso desarrollado en la finca cafetera La Riviera, en el cual el café después de cosechado se despulpa y se deja fermentar con el mucílago durante 30 horas, para posteriormente secar sin lavar.



Café Honey
Finca: La Riviera
Variedad: Caturra
Perfil de taza: Caña de azúcar, Miel, Cítricos

PROCESO DESCAFEINADO:

Es un proceso que utiliza acetato de etilo natural extraído de la caña de azúcar local que se mezcla con agua de manantial, a la que se añaden los granos verdes con calor y presión suave y así eliminar la cafeína.



Café Pink Moon
Finca: La Riviera
Variedad: Borbón Rosado
Natural
Perfil de taza: Canela, Lima,
Chocolate



ESTATE MILÁN

Línea HORECA:

El café tostado perfecto para tu **Hotel, Restaurante, o Tienda de Café.**

Presentación: 2,500gr

Variedad: Blend Castillo - Caturra

Perfil de taza: Panela, Cítricos, y Miel.

COFFEE DRIP BAGS:

La mejor manera de elevar tu experiencia de café.

Disfruta de nuestros mejores varietales y procesos ahora en drip bags empacado con nitrógeno, reteniendo la frescura del café molido, haciéndolo ideal para consumirlos en cualquier momento.



COFFEE BREW BAGS:

Disfruta en brew bags empacadas con nitrógeno, reteniendo la frescura del café molido, haciéndolo ideal para consumirlos en cualquier momento. Con agua caliente para consumir en 4 minutos o con agua y refrigeración de 12-24 horas para un cold brew.



MAQUILAS Y DISEÑO DE CURVAS DE TOSTIÓN

Más que un café, una experiencia. En Café Uba, te acompañamos en cada etapa del viaje del café. Desde la trilla y la tostión hasta la molienda y la cata, te ofrecemos un servicio integral para que disfrutes al máximo de cada taza.

Trilladora y tostadora propia:

Perfilamos y desarrollamos la curva de tostión ideal para tu café, creando un producto único e irrepetible.

Análisis y catación:

Realizamos análisis físico del café verde y cataciones profesionales para encontrar el perfil sensorial perfecto para tu paladar.

Formación y conocimiento:

Te invitamos a sumergirte en el mundo del café con nuestros cursos básicos en cultura cafetera, catación y barismo

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:



CATURRA NITRO

Golden Bean
Americas Oro x2
2024



CATURRA NITRO

Golden Bean
Americas Plata
2024



AGI

National Barista
Suiza Plata
2024



APRIL

Coffee in Good
Spirits Suiza Oro
2024



MAYPOP

Coffee in Good
Spirits Hong Kong
Oro 2024



CATURRA NITRO

National Barista
Taiwán Oro
2024



APRIL

National Barista
Taiwán Plata
2024



MAYPOP

National Barista
Hong Kong Oro
2024



APRIL

World Barista
Coffee Busan
Bronce 2024



MAYPOP

National Barista
China Oro 2024



APRIL

K-Coffee Award
Corea del Sur
Plata 2024



APRIL/MAYPOP

National Barista
Suiza Oro 2023



CATURRA NITRO

World Barista
Coffee Atenas
Plata 2023



CATURRA NITRO

National Barista
Japón Oro 2023



GESHA/CATIOPE

Australian
Coffee Awards
Oro 2019



SUDÁN RUMÉ

Master of Coffee
Corea del Sur
Bronce 2019



BORBÓN ARCOÍRIS

Taza Yara
Plata 2017



TRIVARIETAL

Taza Yara
Oro 2015

CONTACTO

+57 310 597 4290

ventas@cafeuba.com

Cra 2B # 7-38 , MZ4 LC12 Zona industrial La Badea

Dosquebradas, Risaralda

Colombia

[Instagram](#)

[Facebook](#)

<https://cafeuba.com.co/>