

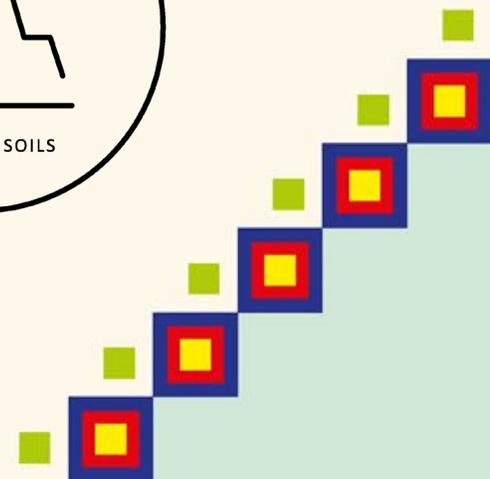
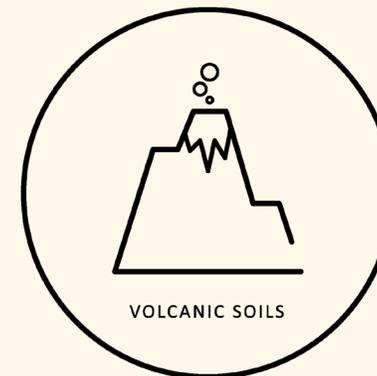
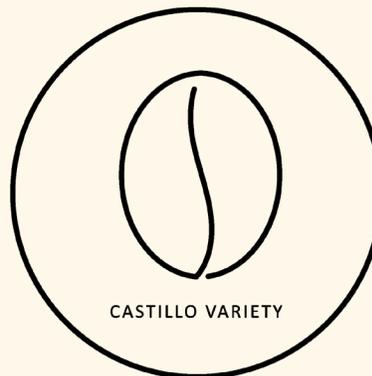
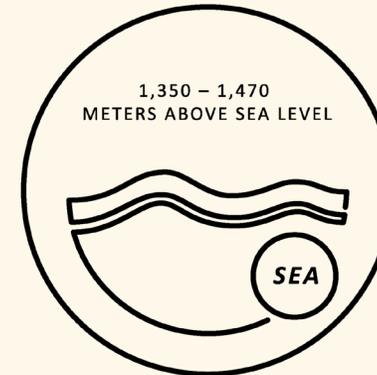


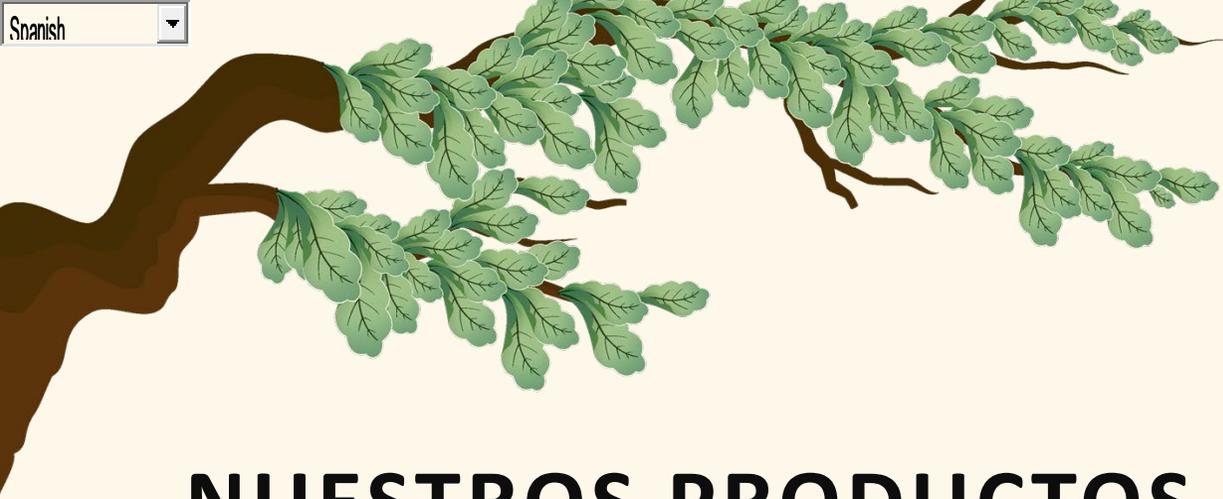
QUERCUS

COFFEE



***CAFÉ DE ORIGEN,  
AÑEJADO EN BARRILES,  
CAFÉ DE ESPECIALIDAD.***

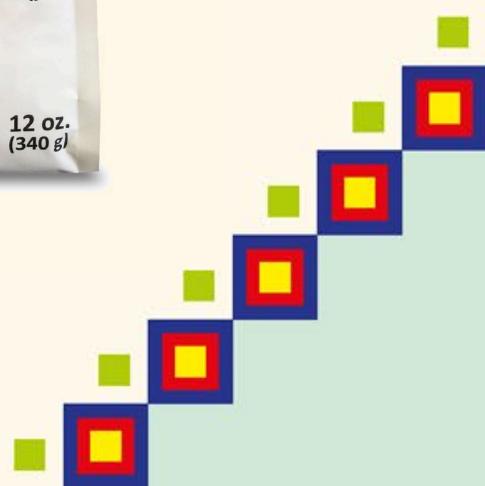




# NUESTROS PRODUCTOS

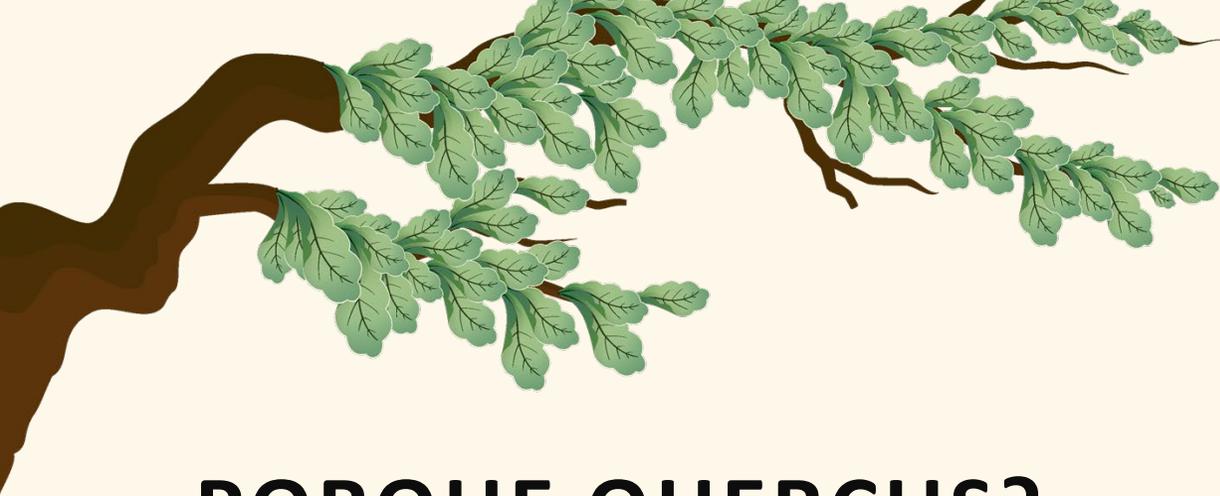
Ofrecemos tres variedades de café especial de nuestra finca familiar.

1. Barrel-Aged: Nuestro café “signature”. Añejado a la perfección en barriles de roble que alguna vez albergaron el mejor ron colombiano.
2. San Jose Classic: Un clásico café colombiano cultivado con amor y tostado a la perfección.
3. Natural Barrel-Aged Un café único en el mundo. Secado y añejando al natural en barricas de roble Colombiano. **(NUEVO)**





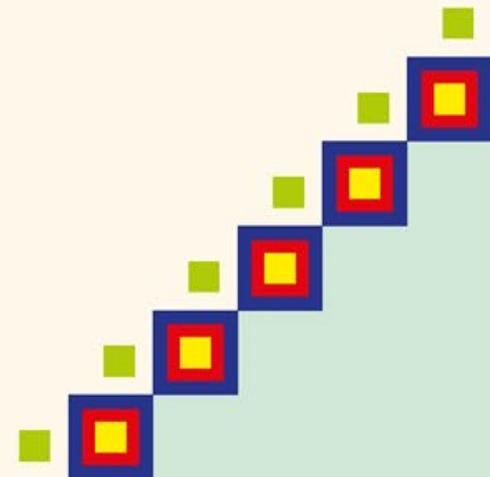
*Somos los únicos productores  
de café Colombiano de origen,  
que añejamos nuestros granos  
en barriles de Ron.*

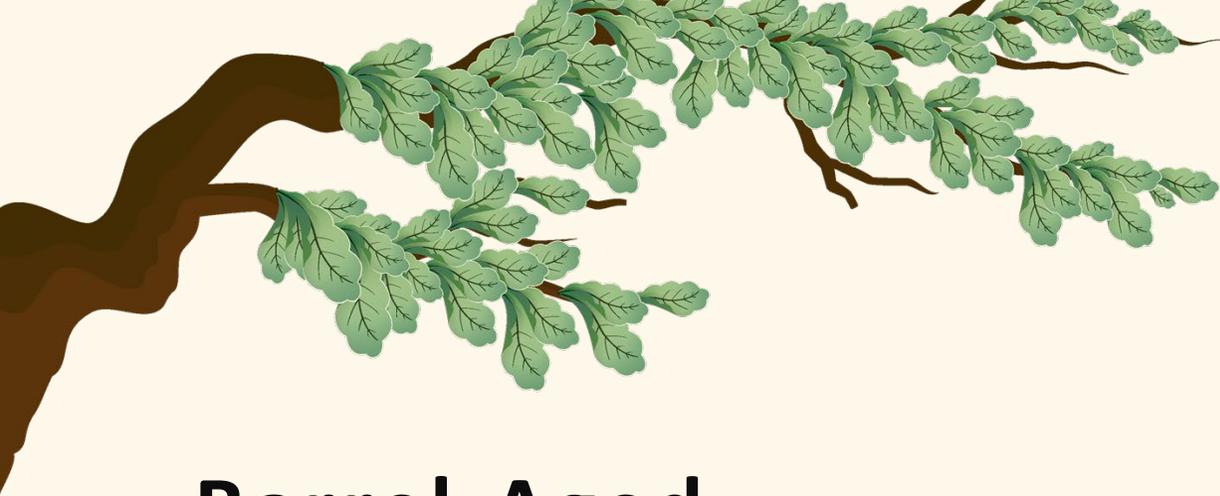


# PORQUE QUERCUS?

**Los bebedores de café de hoy quieren:**

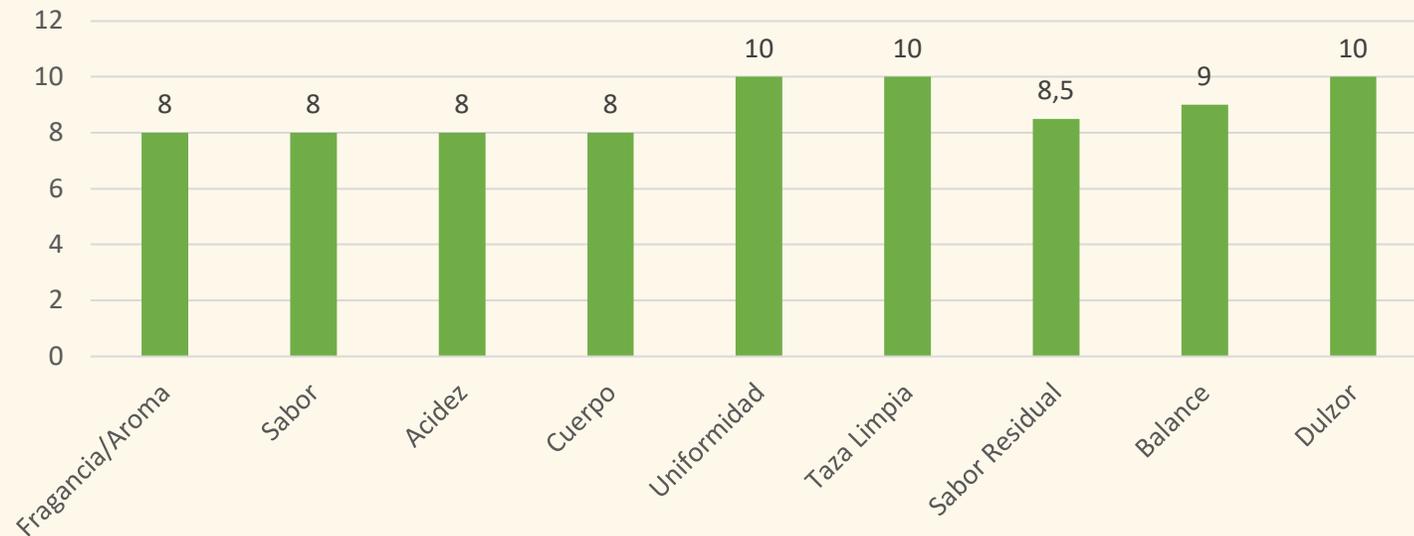
- ✓ Un sabor genial,
- ✓ Una historia detrás del producto,
- ✓ Origen ético y producción responsable,
- ✓ Generar momentos para compartir,
- ✓ Una experiencia de bebida única.





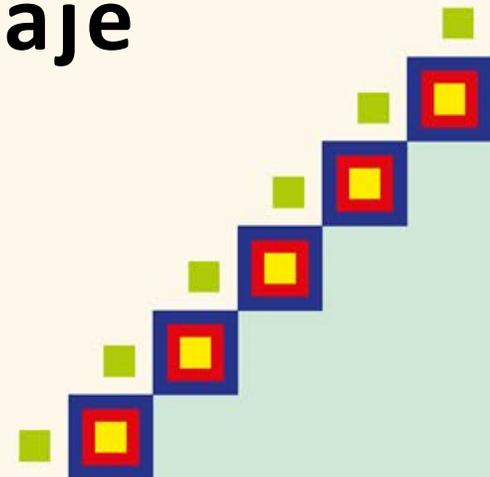
# Barrel-Aged

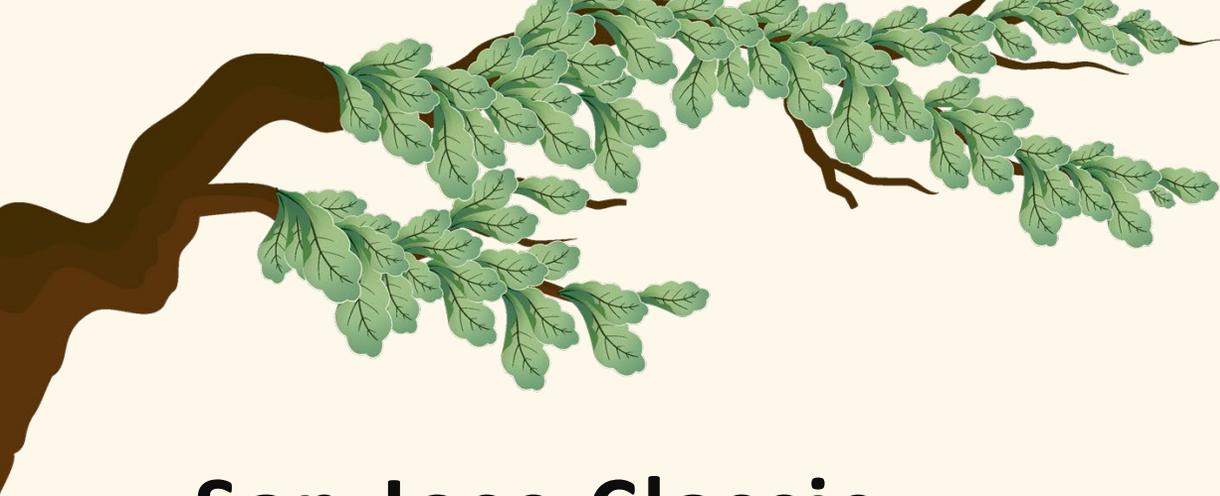
La Asociación de cafés especiales de América calificó cada uno de nuestros cafés y evaluó las tazas.



**88 Puntaje**

**Taza: Dulce, Notas Vinosas, Excelente Sabor Residual, Hay un balance entre el café y las notas a Ron cuerpo alto.**





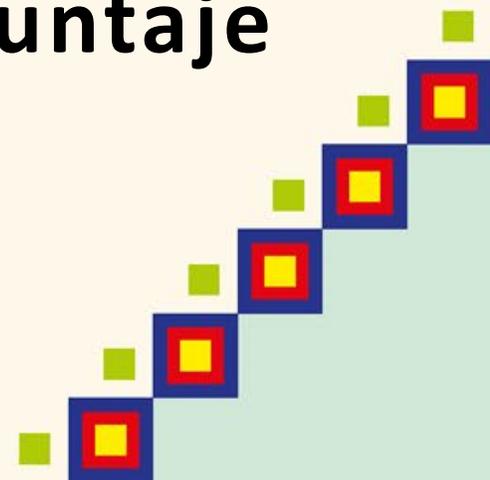
# San Jose Classic

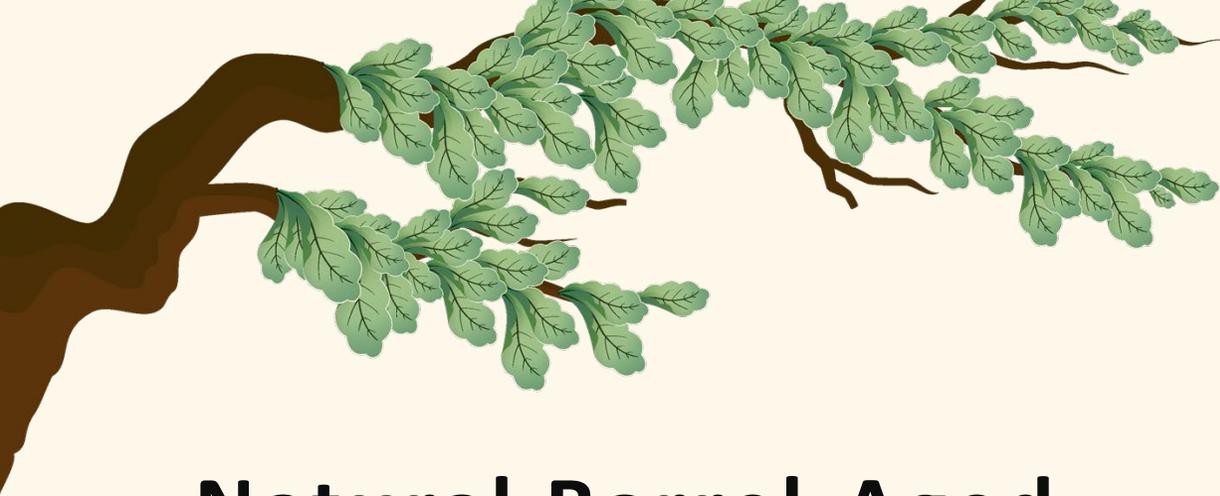
La Asociación de cafés especiales de América calificó cada uno de nuestros cafés y evaluó las tazas.



Taza: Dulce, Miel, Ligera Astringencia, Acidez Media, Taza Limpia y Balanceada

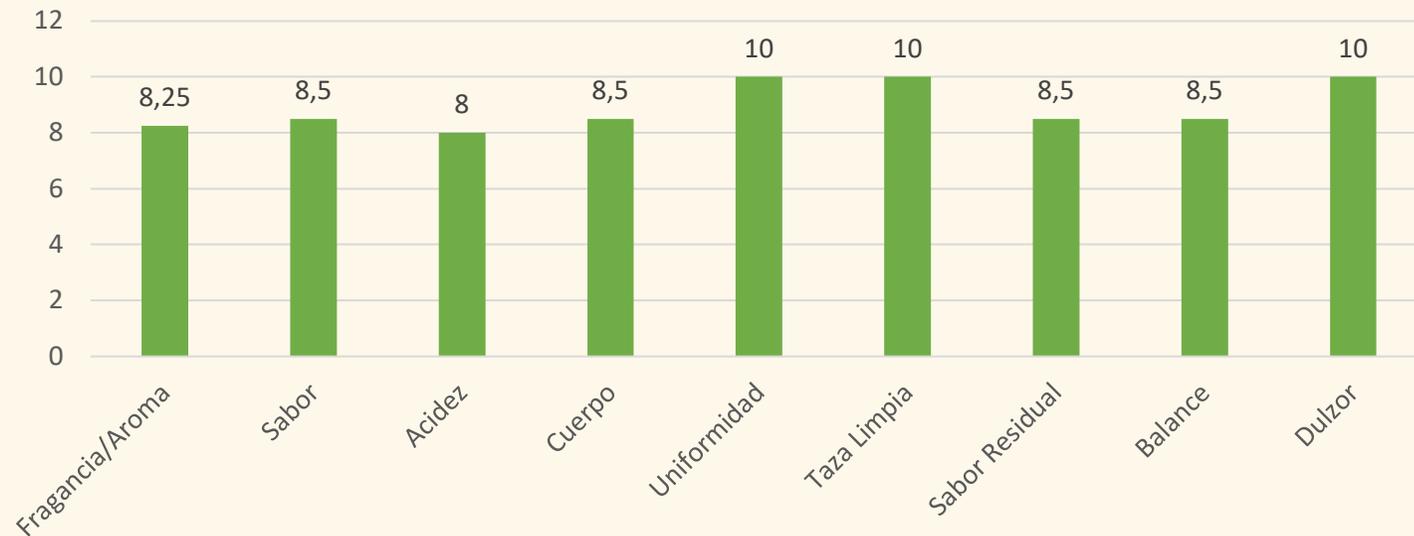
## 84,25 Puntaje





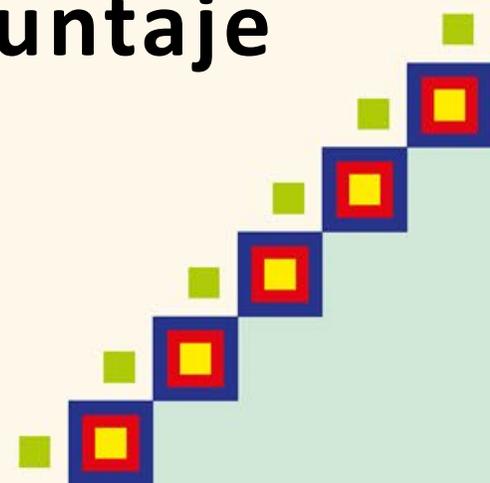
# Natural Barrel-Aged

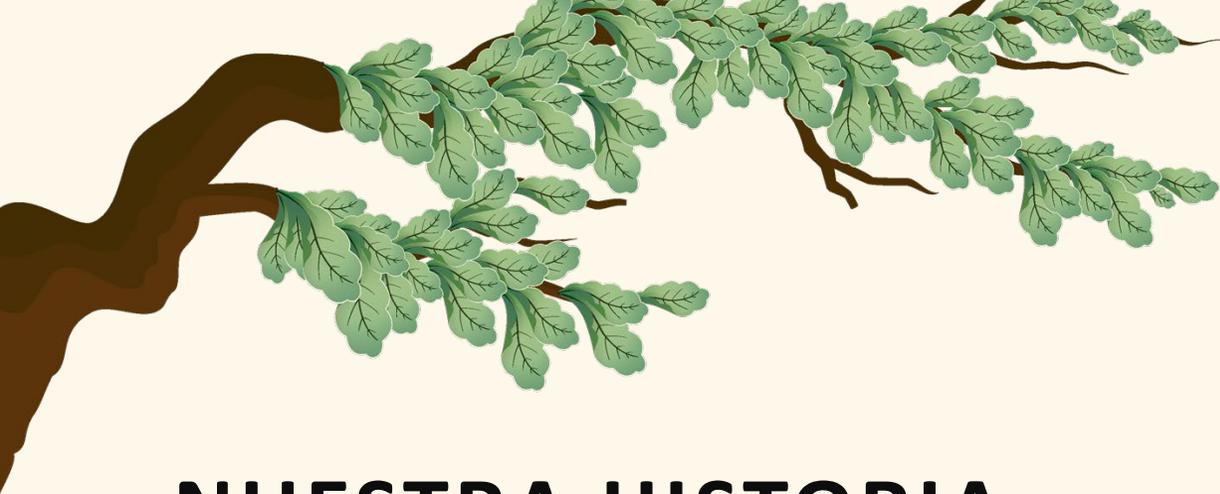
La Asociación de cafés especiales de América calificó cada uno de nuestros cafés y evaluó las tazas.



Taza: Vino, Dulce, Frutal, Ron, Miel, Vinosa, Frutosa, Limpia, Buen Sabor Residual

**88,75 Puntaje**





## NUESTRA HISTORIA

---

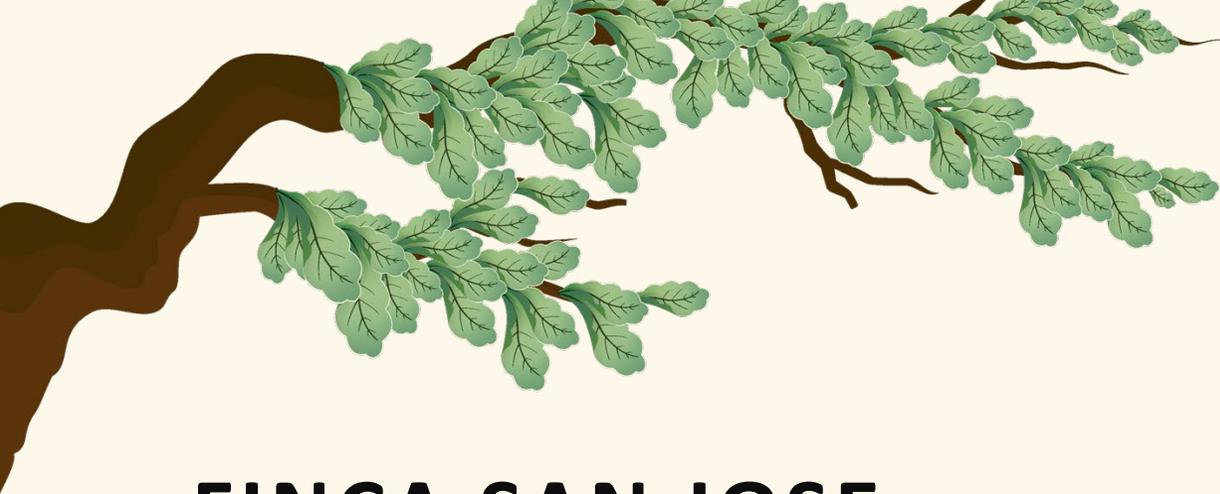
Él hace barriles de ron. Ella cultiva café.

Se enamoraron en 2010. Creemos que te encantarán los resultados de lo que sucedió a continuación.

Inspirados por sus dos pasiones, extraídos de años de experiencia en sus respectivos campos, comenzaron a añejar el café de la finca familiar en barriles de roble donde antiguamente se añejaba el ron colombiano de la más alta calidad.

El resultado es un café especial que agrega los sabores terrosos del roble y la complejidad dulce y acaramelada del fino ron al café suave y fácil de beber por el que Colombia es conocida. Es un café especial para momentos especiales.





# FINCA SAN JOSE

---

Desde 1966, nuestra familia ha estado cultivando café en los fértiles suelos volcánicos de Colombia; un clima y altitud ideales.

Desde el principio, hemos mantenido y promovido la cultura cafetera de nuestra región y preservado la riqueza ecológica que hace posible nuestra finca. Caminando por nuestra finca, estás rodeado por las vistas, los sonidos y los colores de una asombrosa diversidad de aves.

Con el ingreso de nuestra tercera generación en la agricultura, nuestro objetivo es mantenerlo de esa manera.





# AÑEJAMIENTO EN BARRILES

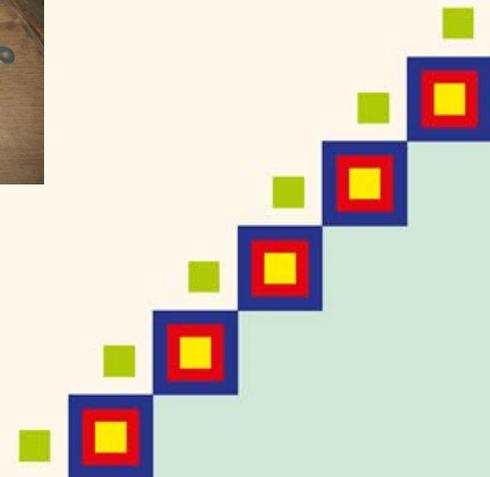
Añejar el café en barriles de ron requiere mucho más que simplemente ponerlos en un barril y esperar a que se empapen del dulce añejo. Los barriles se deben ir girando, se deben mantener a la temperatura adecuada y se deben evaluar periódicamente para determinar los niveles de humedad. Hacemos todo esto en la Finca San Jose, justo en la granja donde se cultivaron los granos, para que se sientan como en casa hasta que sean tomados para ser tostados y empacados.



+



=



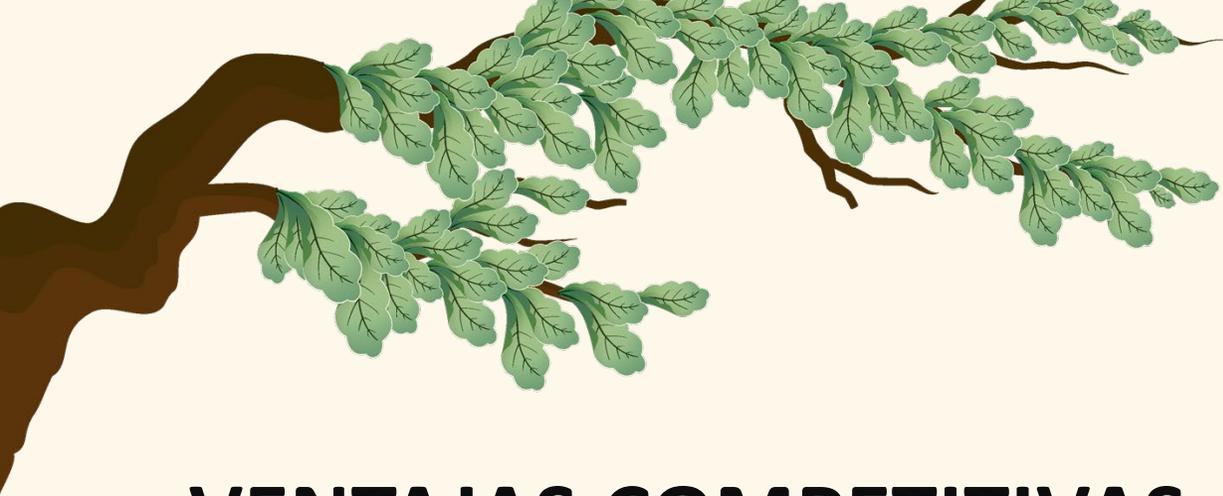


## **PRODUCTOS EN DESARROLLO**

---

- ✓ Wine-barrel aged
- ✓ Whiskey-barrel aged
- ✓ Barrel-aged blends
- ✓ Micro-roasts
- ✓ Special Aging

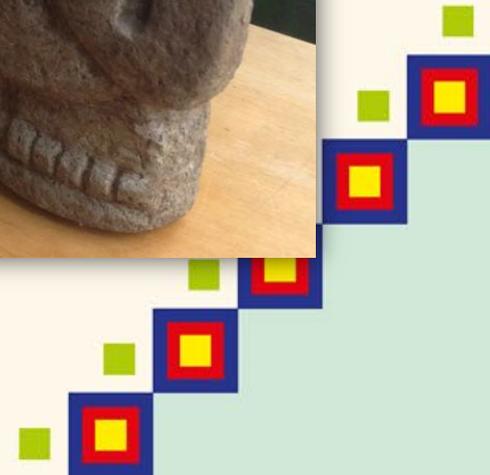




## **VENTAJAS COMPETITIVAS**

---

- Nuestro producto es **ÚNICO** en el mercado internacional y atiende la creciente demanda de productos de café de especialidad de origen ético.
- Nuestros granos provienen de una finca familiar establecida con más de 50 años de experiencia, pero dedicados a la **INNOVACIÓN**.
- Contamos con **CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN** suficiente para mantener producciones constantes.
- Ofrecemos granos tostados o verdes.

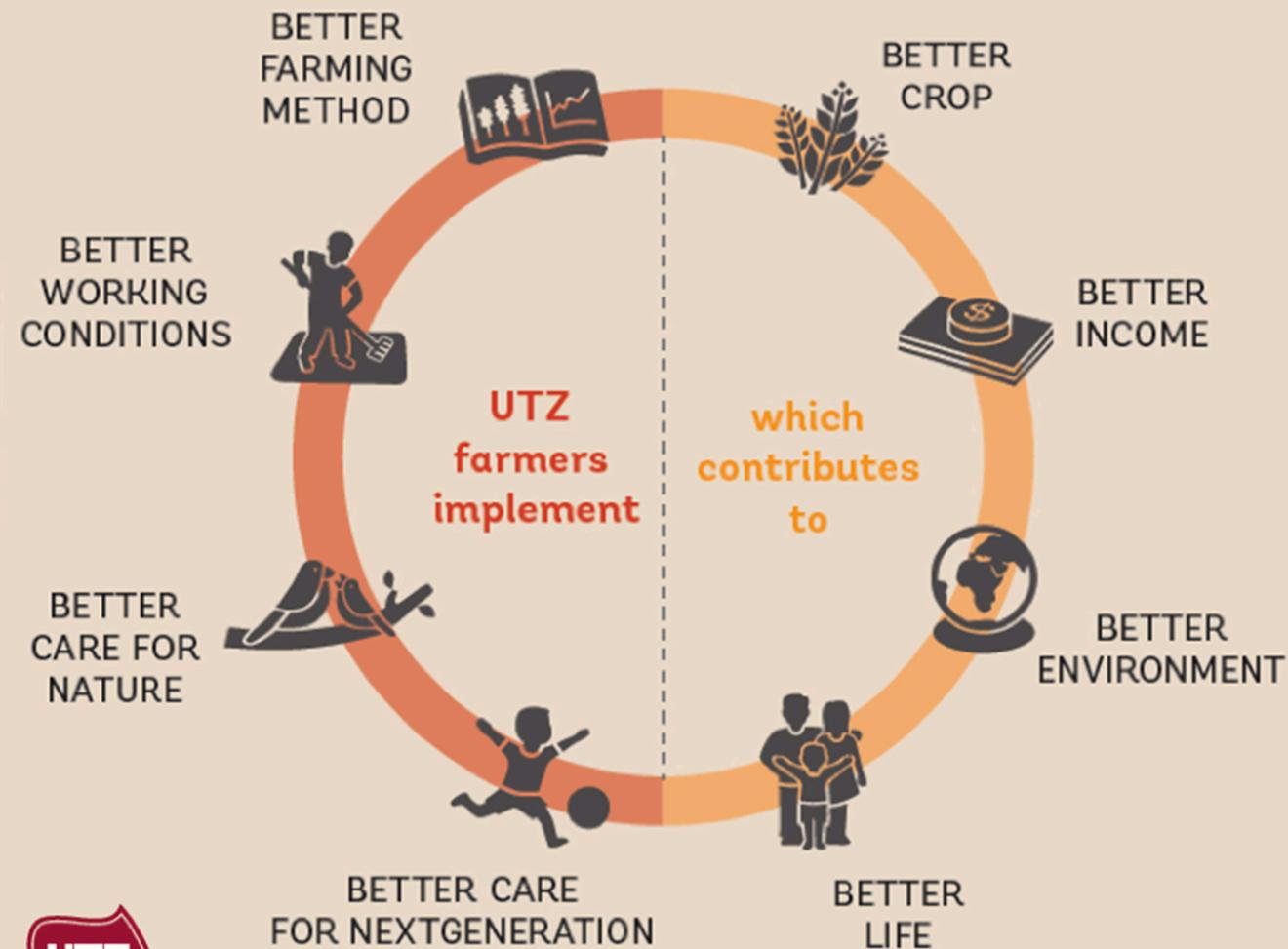




La sostenibilidad es importante para Quercus Coffee.

Por esta razón, nuestro café cuenta con la certificación UTZ, lo que significa que se cultiva con cuidado para las personas y el planeta.

También nos adherimos con orgullo al Código común para la comunidad del café (4C).





# CONTACTO

---

**SERGIO ALVAREZ**

[info@quercuscoffee.com](mailto:info@quercuscoffee.com)

+1 3528709269

**GUILLERMO ALVAREZ ARIAS**

[Guillermoalvarez14@gmail.com](mailto:Guillermoalvarez14@gmail.com)

+57 3175134714



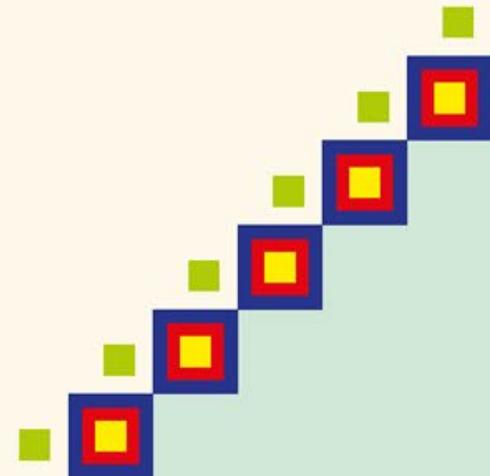
On Facebook: <https://www.facebook.com/Quercus-Coffee-123979111546566/>



On Instagram: <https://www.instagram.com/quercuscoffee/>



On Twitter: <https://twitter.com/QuercusCoffee>



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

*FROM COLOMBIA WITH* 