

Diego Bedoya
Exotic Coffee



Diego Bedoya
Exotic Coffee

Finca la Chiquita, está ubicada en el triángulo del café: municipio de Palestina en Caldas-Colombia. Su fundador es Diego Bedoya, que con su pasión y deseo de aprender se especializó en el cultivo y procesamiento de café.

Ha dedicado los últimos 8 años a perfeccionar sus habilidades, trabajando junto a agricultores y expertos caficultores para entender cada aspecto de la producción y tratamiento de este producto. Como marca, nos dedicamos al cultivo y procesamiento cafés de especialidad; utilizando innovadores métodos de añejamiento en barriles de roble y co-fermentación con frutas tropicales.

Actualmente, somos ganadores en la categoría **Cafés Experimentales de Tecnicafé (Colombia)**, del 3° Lugar en la **Categoría Cafés Espirituosos del Concurso Nacional Top Roast (2024)**, del 5° lugar en categoría de **Cafés Procesados del Concurso Nacional de Cafés Tostados Top Roast (Colombia 2023)**, del 2° lugar en la categoría **Café Innovador** y 3° lugar en la categoría **Café de Finca** en el concurso **World Coffee Challenge en Madrid (España)**.

Diego Bedoya Exotic Coffee, lleva el café a otro nivel, en el que se convierte en un sello único y distintivo, permitiendo vivir una experiencia sensorial de sabores y aromas únicos en cada taza.

¡Bienvenidos a un nuevo capítulo en la historia del café!



GEISHA NARANJA RON

ANÁLISIS SENSORIAL VARIEDAD GEISHA SEMI LAVADO CO-FERMENTADO CON NARANJA AÑEJADO EN BARRICAS DE RON COLOMBIANO

Productor	Diego Bedoya	Nombre Finca	La Chiquita	Area Café Ha:	10 Ha.
Vereda	Los Lobos	Municipio	Palestina	Departamento	CALDAS
Variedad	Geisha	MSNM	1550	Número Plantas	20.000
ANÁLISIS SENSORIAL					PUNTAJE
PERFIL DE TAZA	Naranja, miel, ron dulce, caramelo.				88.7
OBSERVACIONES	Este café presenta una acidez cítrica a naranja muy marcada donde predomina una nota Naranja, miel, ron dulce, caramelo, balanceada entre cítrico y madera fina, con notas a ron dulce y un residual persistente a madera y especias.				



TABÍ ANIS

ANÁLISIS SENSORIAL VARIEDAD TABÍ SEMI-LAVADO AÑEJADO EN BARRICA DE ANÍS

Productor	Diego Bedoya	Nombre Finca	La Chiquita	Area Café Ha:	10 Ha.
Vereda	Los Lobos	Municipio	Palestina	Departamento	CALDAS
Variedad	Tabí	MSNM	1550	Número Plantas	20.000
ANÁLISIS SENSORIAL					PUNTAJE
PERFIL DE TAZA	Anís estrellado, especias, chocolate negro, madera fina, uvas pasas.				87
OBSERVACIONES	El añejamiento en barriles genera unas notas muy marcadas a especias y chocolate negro Anís estrellado, especias, chocolate negro, madera fina, uvas pasas además de una nota ligeramente alicorada. Este proceso genera un balance excelente entre acidez, dulzor y cuerpo con una nota perdurable de sabor residual.				



TABÍ MANDARINA RON

ANÁLISIS SENSORIAL VARIEDAD TABÍ SEMI-LAVADO CO-FERMENTADO CON MANDARINA AÑEJADO EN BARRICA DE RON

Productor	Diego Bedoya	Nombre Finca	La Chiquita	Area Café Ha:	10 Ha.
Vereda	Los Lobos	Municipio	Palestina	Departamento	CALDAS
Variedad	Tabí	MSNM	1550	Número Plantas	20.000
ANÁLISIS SENSORIAL					PUNTAJE
PERFIL DE TAZA	Mandarina cítrica, especias, chocolate, caramelo, ron dulce, madera fina.				88
OBSERVACIONES	Este café presenta una acidez cítrica a mandarina muy marcada donde predomina una nota equilibrada entre cítricos y madera fina, con notas de ron dulce y persistentes residuales de madera y especias.				



TABI TERMOSHOCK

ANÁLISIS SENSORIAL DE VARIEDAD TABI NATURAL TERMOSHOCK

Productor	Diego Bedoya	Nombre Finca	La Chiquita	Area Café Ha:	10 Ha.
Vereda	Los Lobos	Municipio	Palestina	Departamento	CALDAS
Variedad	Tabí	MSNM	1550	Número Plantas	20.000
ANÁLISIS SENSORIAL					PUNTAJE
PERFIL DE TAZA	Frutos amarillos, vinoso, uvas verdes, limón dulce.				87.5
OBSERVACIONES	Café con marcada acidez cítrica jugosa, sabor vinoso dulce, con una nota muy marcada de				

uvas verdes y frutos amarillos.



Nuestros cafés exóticos no son solo una bebida, son un viaje de emociones y sabores que te conquistarán desde el primer momento.



¡Hazte un regalo y experimenta la magia de nuestro café co-fermentado y añejado! Tu paladar te lo agradecerá