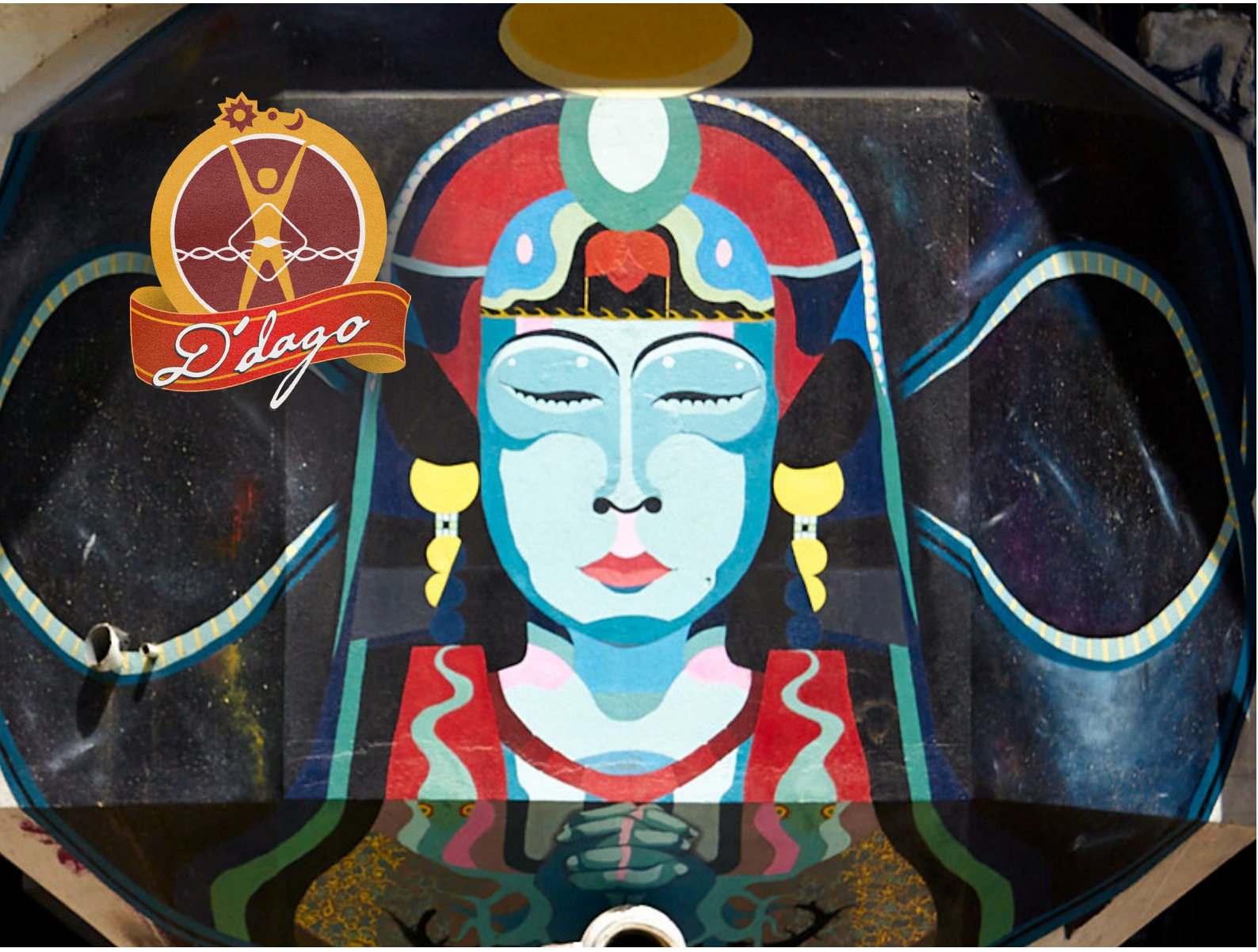
LA CHACRA D'DAGO



Empresa B Certificada

demeter

Perú

PRODUCIDO Y ELABORADO POR LA CHACRA D DAGO
RUC 20486536854

2026-27
FICHA TÉCNICA

LA CHACRA D´DAGO

Somos una empresa productora y exportadora de café en Perú, fundada en 2005, comprometida con la sostenibilidad y los valores sociales y medioambientales. Implementamos prácticas agrícolas sostenibles y regenerativas, siendo pioneros con la certificación Demeter para nuestra finca biodinámica. Además, contamos con la certificación B–Corp, que refleja nuestra dedicación a la mejora continua y el impacto positivo en las comunidades y el planeta.

Certificada

CAFETALES & BIODIVERSIDAD

Los cafetales de Chacra D´ Dago son resilientes gracias a la gestión de la biodiversidad, que desempeña un papel fundamental en la protección de nuestra naturaleza.



PROTECCION DE SOTOBOSQUE & CAPTURA DE CO2



ELABORACION DE NUESTRO PROPIO COMPOST



PRÁCTICAS EN LA AGRICULTURA BIODINÁMICA



CAFÉ DE ESPECIALIDAD
LÍNEA CLÁSICA

La Línea Clásica representa nuestra selección principal, una cuidadosa combinación de variedades arábicas procesadas en nuestra planta de beneficio. Su fermentación de 36 horas, seguida de un secado al sol, resalta las cualidades que definen una buena taza de café. Este café, el más solicitado de nuestra oferta, preserva las notas clásicas que encantan a los amantes del café tradicional.



FERMENTACIÓN INNOVACIÓN



Tanques octogonales con interior cóncavo para una fermentación uniforme.





La Chacra D´Dago se dedica a innovar en el procesamiento de cafés de especialidad. En 2017, iniciamos un proyecto para desarrollar y adoptar una nueva técnica de fermentación utilizando tanques octogonales, con el objetivo de estandarizar la calidad y potenciar el sabor en cada taza.

“Innovar es clave para superar barreras y explorar nuevas fronteras en el mercado de cafés de especialidad. Como productores, estos retos son lo que nos motiva a seguir creciendo en el mundo del café”.

PLANTA DE BENEFICIO DE CAFÉ

CUIDAMOS CADA ETAPA DEL BENEFICIO, INCORPORANDO NUEVAS TECNOLOGÍAS DE SECADO Y CONTROL DEL PROCESO.





SELECCIONAMOS ELECTRÓNICAMENTE NUESTRO CAFÉ Y EVALUAMOS CADA LOTE MEDIANTE CATAS, REGISTROS Y SEGUIMIENTO DE SU CALIDAD.





FICHA TÉCNICA

PAÍS	PERÚ
REGIÓN	JUNÍN
DISTRITO	SAN LUIS DE SHUARO
FINCA	LA CHACRA D´DAGO
ALTURA	1550–1750 MSNM
VARIEDADES	CATIGUA, OBATA AMARILLO, TUPI
COSECHA	2026
SCA SCORE	84 ptos.
CALIDAD	Especialidad (G1/ Max 10 Def.)

PERFIL DE TAZA

TAZA LIMPIA Y EQUILIBRADA, CON NOTAS DE MANZANA FRESCA Y DURAZNO MADURO. ACIDEZ BRILLANTE Y SENSACIÓN JUGOSA, CON UN PERFIL DE CARÁCTER FRUTAL.

ATRIBUTOS

Aroma	fuerza	Acidez	Cuerpo	Postgusto
8	8	7	7.75	7.5

CERTIFICACIONES

Empresa B Certificada

Slow Food

demeter

CAFÉ DE ALTA GAMA

Linea Micaela

Rafael, Samael y Gabriel son los tres cafés de la Línea Micaela, cuidadosamente elaborados con procesos controlados en cada etapa. Cada uno lleva el nombre de un arcángel y ha pasado por una fermentación guiada, diseñada para destacar sabores únicos que capturan la esencia de nuestra zona de cultivo, nuestro ecosistema y nuestras prácticas bajo los principios de la Agricultura Biodinámica.



LOTES DE ESPECIALIDAD



SAMAEL

PRODUCTOR: DAGOBERTO MARIN
REGION: JUNÍN
VARIEDAD: OBATA ROJO
ALTURA: 1600- 1700 MSNM
COSECHA: 2026
PROCESO: ASD SEMI LAVADO
NOTAS: TAZA JUGOSA Y DE DULZOR INTENSO, CON NOTAS DE FRAMBUESA MADURA, PANELA Y MELAZA. ACIDEZ FRUTAL VIBRANTE, CUERPO ENVOLVENTE Y UN FINAL PROLONGADO, DULCE Y AMIELADO.



RAFAEL

PRODUCTOR: DAGOBERTO MARIN
REGION: JUNÍN
VARIEDAD: OBATA AMARILLO
ALTURA: 1600 - 1700 MSNM
COSECHA: 2026
PROCESO: ASD SEMI LAVADO
NOTAS: TAZA JUGOSA Y SEDOSA, CON NOTAS DE FRUTAS AMARILLAS MADURAS Y MIEL. DULZOR PRONUNCIADO, ACIDEZ DELICADA Y CUERPO ATERCIOPELADO, CON UN FINAL AMIELADO, SUAVE Y PERSISTENTE.



GABRIEL

PRODUCTOR:DAGOBERTO MARIN
REGION:JUNÍN
VARIEDAD: CATIGUA
ALTURA: 1600 - 1700 MSNM
COSECHA: 2026
PROCESO: ASD NATURAL
NOTAS: PERFIL JUGOSO Y EXPRESIVAMENTE FRUTAL, CON NOTAS DE MELÓN MADURO, FRUTAS TROPICALES Y FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS. ACIDEZ FRESCA, DULZOR DELICADO Y UNA TAZA LIMPIA, CON UN FINAL FRUTAL PERSISTENTE.

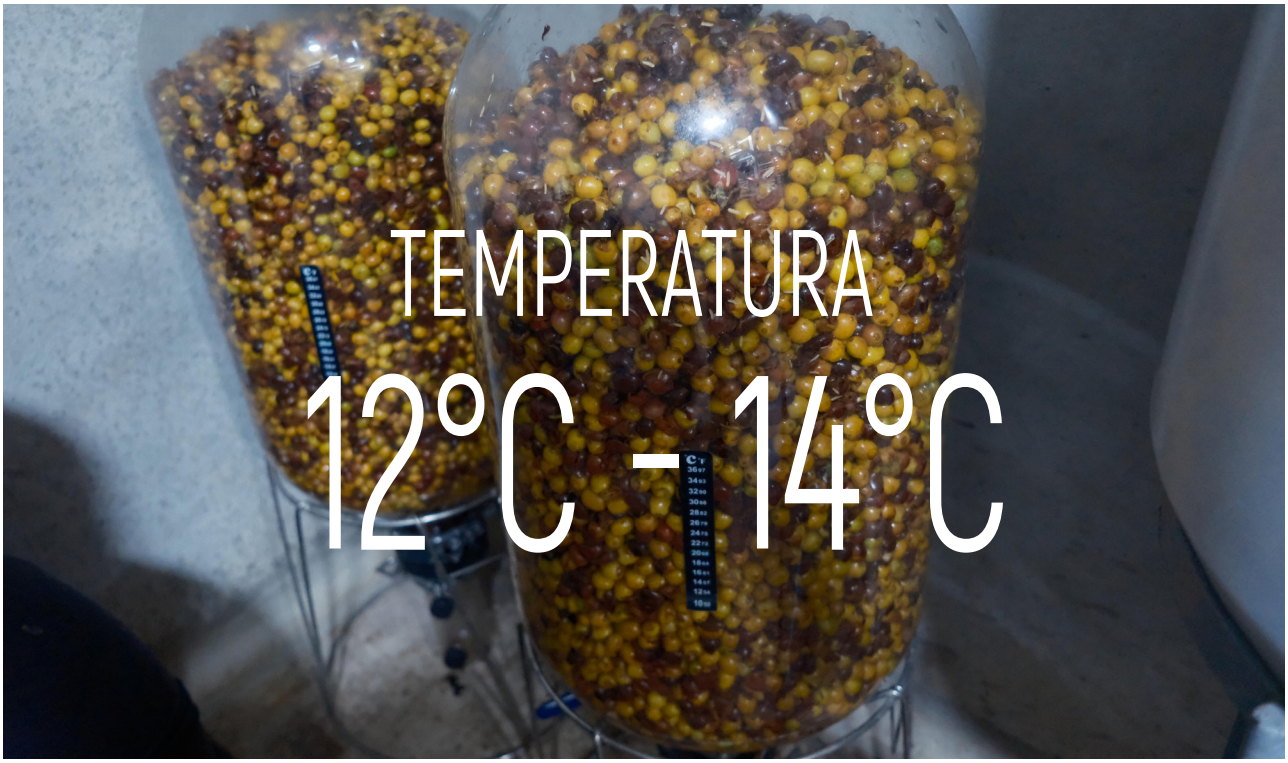
FERMENTACIÓN CONTROLADA











SECADO

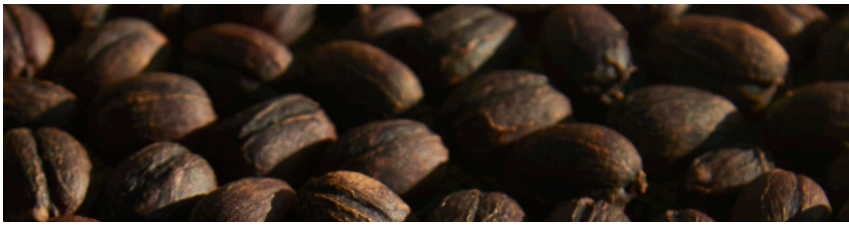
SAMAEL
CAMAS AFRICANAS
20-25 días



RAFAEL
CAMAS AFRICANAS
20-25 días



GABRIEL
CAMAS AFRICANAS
25-30 días

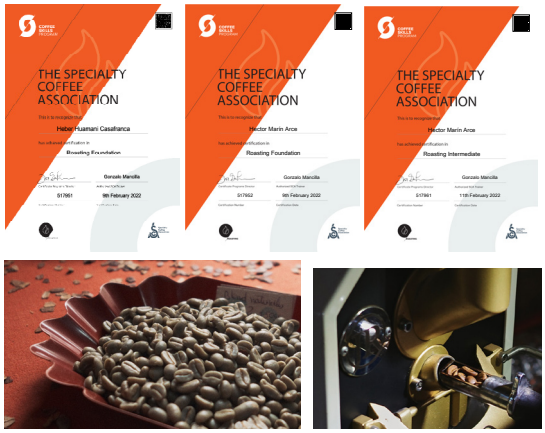




SERVICO DE TUESTE

- TOSTADORES CERTIFICADOS POR LA SCA
- EL CONTROL DE CALIDAD SE REVISA DESDE ALMACEN HASTA LA TAZA





www.Ddago.com
Ventas@Ddago.com
+51 942835988
/Ddago /chacra_ddago /Ddago
RUC: 20486536854