

KIFONIDIS

Nicaragua — Albireo VVR

Coffee Profile & Technical Information

Origin	Nicaragua
Region	Nueva Segovia
District	Mozonte
Producer	Danny Joel Pastrana
Farm	La Libertad
Species	Arabica
Variety	Red Catuai
Process	Natural
Altitude	1,600 m.a.s.l.
Crop Year	2024-25
SCA Score	88.75
Format	30.00 kg Grain Pro
Profile	Winey
Primary Flavor Note	Rosé wine
Status	In warehouse — Greece, IRM

Cup Character

A winey coffee with a distinctive rosé-wine character. The Mare Terra descriptors identify blackberry, rose, and rosé wine.

Cupping Data

Attribute	Score
Smell	8.75
Taste	8.50
Acidity	8.50
Ending	8.25
Body	8.25
Balance	8.25
Overall	8.25
Cup Cleaning	10.00
Sweetness	10.00
Uniformity	10.00
Total	88.75

Processing & Farm

Modern process: OOTB Anaerobic Natural Sleeping Bag. Cherries are received and sorted by ripeness, followed by anaerobic fermentation on cherries for 300+ hours and outdoor drying using the Sleeping Bag technique.

Producer History

Danny Joel Pastrana has managed La Libertad since 2015, continuing his family's coffee-growing tradition. The farm covers 42.25 hectares, with 7.10 hectares dedicated to coffee. Coffee is hand-picked selectively, and Danny oversees the process from harvesting to bagging.

Sustainability

The farm emphasizes ecological balance, using fruit trees and native forest for shade while protecting water sources and biodiversity.

Technical Specifications

Screen Size	16/19
Moisture (ISO 6673)	11.10%
Density	611 g/L
Water Activity	0.62
Agtron	65 — Light Medium
Sample Roasting	8.00 min
Cupping Date	22/10/2025
Cupping Dose	12 g
Cupping Water	200 ml
Sample Grind	600–800 microns

Coffee Story

Albireo is the star that gives its name to all coffee lots produced by Danny Joel Pastrana at La Libertad. Each grower receives the name of a star for their lots, forming a wider coffee universe differentiated by flavor, aroma, and process.

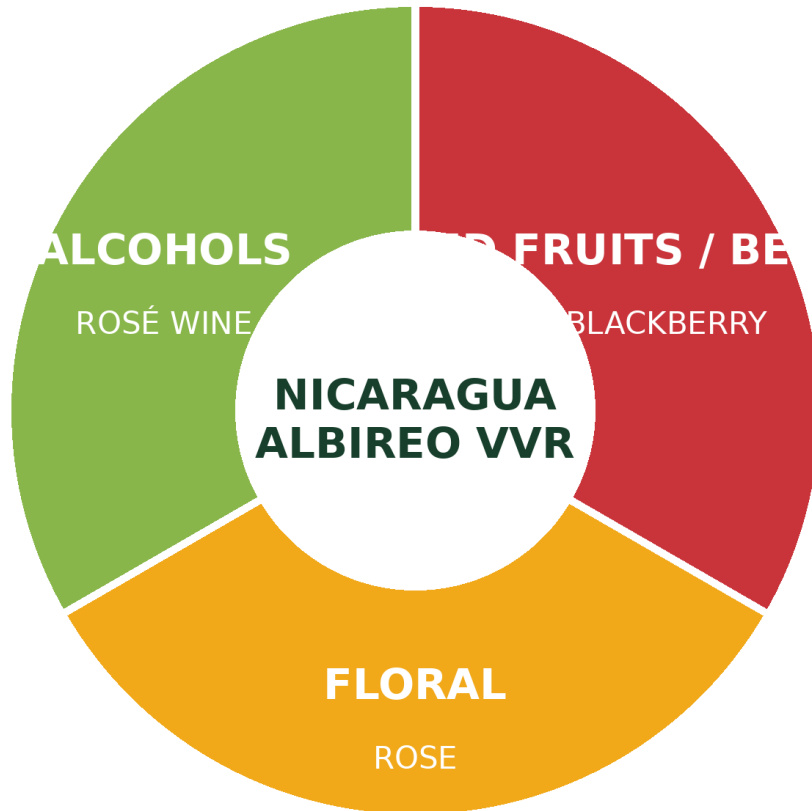
Source: Mare Terra Coffee — Coffee Albireo VVR. All specifications in this profile are based on the source page.

DESCRIPTORS WHEEL

Nicaragua — Albireo VVR | Mare Terra Coffee

DESCRIPTORS WHEEL

Based on Mare Terra Coffee descriptors



Descriptor subgroups: Red fruits / Berries • Floral • Alcohols. Aroma / Flavor: Blackberry • Rose • Rosé wine.

KIFONIDIS

Nicaragua — Albireo VVR

ملف تعريف القهوة والمعلومات الفنية

المنشأ	نيكاراغوا
المنطقة	Nueva Segovia
المقاطعة	Mozonte
المجموعة	Constellations
المعالجة	طبيعية
النوع	Arabica
الصف	Red Catuai
الارتفاع	1,600 متر فوق سطح البحر
موسم المحصول	2025-2024
تقييم SCA	88.75
التعبئة	30 كغ GrainPro
الطابع	نيبي
الملاحظة الرئيسية	Rosé Wine

الطابع في الفنجان

قهوة ذات طابع نيبي واضح، مع ملاحظات حسية من التوت الأسود والورد والنبذ الوردي. حصلت على تقييم إجمالي قدره 88.75 نقطة وفق نظام SCA.

بيانات التذوق

الرائحة	8.75
النكهة	8.50
الحموضة	8.50
النهاية	8.25
القوام	8.25
التوازن	8.25
التقييم العام	8.25
نظافة الفنجان	10.00
الحلاوة	10.00
التجانس	10.00
المجموع	88.75

المنتج والمزرعة

المنتج هو Danny Joel Pastrana، وتأتي القهوة من مزرعة La Libertad في منطقة Nueva Segovia، داخل مجتمع Los Arados في مقاطعة Mozonte. منذ عام 2015، يواصل داني تقليد عائلته في زراعة القهوة.

تبلغ مساحة المزرعة الإجمالية 60 مانزانا (42.25 هكتاراً)، منها 10 مانزانا (7.10 هكتارات) مخصصة لزراعة القهوة. ومن الأصناف المزروعة Catuaí Rojo وCaturra وOvata وMaracaturra.

تُزرع القهوة مع احترام التوازن الطبيعي للنظام البيئي، مع أشجار الفاكهة والغابات المحلية لتوفير الظل، إضافة إلى ممارسات لحماية مصادر المياه والتنوع الحيوي.

طريقة المعالجة

تتضمن العملية استلام ثمار القهوة وفرزها حسب درجة النضج، ثم تخميراً لاهوائياً للثمار لأكثر من 300 ساعة، يليه التجفيف في الهواء الطلق باستخدام تقنية Sleeping Bag.

المواصفات الفنية

نوع التربة	رملية
طريقة القطف	يدوية - انتقائية
أشهر الحصاد	يناير - أبريل
المعالجة	حديثة
نوع العملية	OOTB Anaerobic Natural Sleeping Bag
التخمير	لاهوائي
تقنية التجفيف	Sleeping Bag
حجم الحبة	16/19
الرطوبة	11.10%
الكثافة	611 غ/لتر
نشاط الماء	0.62
Agtron	Light Medium - 65
تحميص العينة	8 دقائق
تاريخ التذوق	22/10/2025
جرعة التذوق	12 غ
ماء التذوق	200 مل

الاستدامة والجودة

يتم القطف يدوياً مع اختيار الثمار الناضجة فقط، ويشرف داني على مراحل العمل من الحصاد حتى تعبئة الأكياس لضمان ضبط الجودة. كما تركز المزرعة على حماية مصادر المياه والتنوع الحيوي والحفاظ على التوازن الطبيعي للنظام البيئي.

عجلة النكهات

المجموعات الحسية: الفواكه الحمراء والتوت، الزهور، والمشروبات الكحولية. الملاحظات العطرية والذوقية: التوت الأسود، الورد، والنبذ الوردي.

Nicaragua Albireo VVR — قهوة مميزة بتقييم SCA يبلغ 88.75 نقطة.