

# FICHA TÉCNICA

Café de especialidad

Caficultor

**ABEL VILLCAS TAYPE**

COMMERCIAL BUYER DOSSIER / FICHA PARA COMPRADORES

## CAFÉ GEISHA DE SUPER ESPECIALIDAD

Finca Tunkimayo · Abel Vilcas Taype · Anco, La Mar, VRAEM, Ayacucho, Perú



### Presented by BC ORIGINS S.A.C. / ORIGEN NOBLE

A high-altitude Peruvian Geisha lot with floral, citrus and honey-like notes, offered for specialty buyers as roasted branded coffee and as green coffee / dry parchment coffee upon commercial agreement.

<b>Producer company</b>	CAFÉ ABEL VILLCAS S.A.C. · RUC 20614804344
<b>Farm</b>	Finca Tunkimayo
<b>Altitude</b>	Selected lots between 1,900 and 2,400 m a.s.l.
<b>Score reference</b>	89 pts according to producer technical sheet

Contact: Diego David Choque Lizarbe · BC ORIGINS S.A.C. · [contact@bcorigins.pe](mailto:contact@bcorigins.pe)

## Resumen para comprador / Buyer snapshot

Este documento presenta un café Geisha de altura de Finca Tunkimayo, producido por Abel Vilcas Taype en Anco, La Mar, VRAEM, Ayacucho. El enfoque comercial es para importadores, tostadores de especialidad, cafeterías premium y compradores de microlotes.

<b>89 pts</b> <small>CUP SCORE</small>	<b>Geisha</b> <small>VARIETY</small>	<b>1,900–2,400</b> <small>M A.S.L.</small>	<b>Washed</b> <small>PROCESS</small>
---	---	---	---

### Propuesta de valor

- Geisha peruano de origen único, con trazabilidad de finca y productor.
- Perfil sensorial floral, dulce, cítrico, brillante y complejo.
- Trayectoria del productor en competencias nacionales e internacionales.
- Presentación disponible en marca Abel Vilcas y opción B2B para café verde / pergamino seco.

### Buyer value proposition

- Single-origin Peruvian Geisha with farm and producer traceability.
- Floral, sweet, citrus, bright and complex cup profile.
- Producer background validated by national and international specialty coffee recognition.
- Available as roasted branded coffee and as green / dry parchment coffee depending on buyer requirements.

### Oferta disponible / Available commercial formats

<b>Café tostado en marca Abel Vilcas</b>	Producto terminado para retail/cafeterías. Presentación observada: bolsa 250 g; grano o molido según etiqueta y lote.
<b>Café verde oro / green coffee</b>	Formato estándar de exportación B2B para tostadores e importadores. Lote, malla, defectos y humedad se confirman por contrato.
<b>Café pergamino seco</b>	Opción bajo pedido cuando el comprador lo solicita y la logística/documentación lo permite. No debe confundirse con "café verde".

## 02 / ORIGIN &amp; PRODUCER

## Origen, finca y trayectoria

Finca Tunkimayo se ubica en el distrito de Anco, provincia de La Mar, región Ayacucho, dentro del entorno cafetalero del VRAEM. La ficha técnica del productor declara lotes entre 1,900 y 2,400 m s. n. m., y fuentes públicas del Estado peruano registran la finca Tunkimayo alrededor de 1,950 m s. n. m. y el cultivo de Geisha en la zona.

Abel Vilcas Taype trabaja el café junto con su familia. En 2022, fuentes oficiales lo destacaron como primer caficultor ayacuchano clasificado a la etapa internacional de la Taza de Excelencia Perú; en 2024, Devida informó que alcanzó 87.31 puntos en Taza Suprema de Café de Calidad y que productores del VRAEM, incluyendo Abel Vilcas, fueron galardonados en AVPA París.



### Línea de tiempo comercial

1989	Raíces familiares en la agricultura cafetalera en Villa Rica, según relato del productor.
1993	Traslado familiar hacia Anco, La Mar, Ayacucho, e inicio del proyecto cafetalero.
2008	Inicio de primeras variedades: Típica y Borbón, según ficha técnica del productor.
2018	Introducción de la variedad Geisha y mejora del enfoque de calidad.
2022	Finalista / Top 40 en Taza de Excelencia Perú 2022; primer caficultor ayacuchano en llegar a esa etapa.
2024	Tercer lugar en Taza Suprema de Café de Calidad 2024 con 87.31 pts; reconocimiento en AVPA París 2024.

## Ficha técnica del lote Geisha

<b>Producto</b>	Café de especialidad / Specialty coffee
<b>Especie</b>	Coffea arabica
<b>Variedad</b>	Geisha
<b>Finca</b>	Finca Tunkimayo
<b>Productor</b>	Abel Vilcas Taype
<b>Empresa productora</b>	CAFÉ ABEL VILLCAS S.A.C. · RUC 20614804344
<b>Ubicación</b>	Anco, La Mar, VRAEM, Ayacucho, Perú
<b>Altitud del lote</b>	1,900 – 2,400 m s. n. m. / selected high-altitude lots
<b>Proceso</b>	Lavado / Washed
<b>Fermentación</b>	Controlada / Controlled fermentation
<b>Puntaje en taza</b>	89 pts según ficha técnica del productor
<b>Perfil</b>	Floral, jazmín, dulce, cítrico, brillante, complejo, miel y limoncillo

### Parámetros físicos declarados

<b>Humedad</b>	11.5 %
<b>Actividad de agua</b>	0.60 a 25 °C
<b>Color</b>	Verde azulado
<b>Defectos primarios</b>	0
<b>Defectos secundarios</b>	< 3

### Lectura comercial del puntaje

En café de especialidad, una puntuación de 80+ se considera el umbral de especialidad; Cup of Excellence indica que 87+ es un nivel exigido para avanzar/obtener reconocimiento en etapas de excelencia, y señala que 90 puntos es excepcional. Por ello, un lote declarado en 89 pts se comunica mejor como café de alta especialidad o de perfil competitivo, evitando prometer que todo lote futuro mantendrá el mismo puntaje sin catación actualizada.

80+

## SPECIALTY

Umbral técnico ampliamente usado para café de especialidad.

87+

## EXCELLENCE LEVEL

Referencia exigente en procesos tipo Cup of Excellence.

89

## LOT SCORE

Puntaje declarado para este lote según ficha técnica del productor.

## 04 / CUP PROFILE

## Perfil de taza y atributos sensoriales

### Sensory keywords

- Floral / jazmín
- Dulce / miel
- Cítrico / limoncillo
- Brillante
- Refrescante
- Persistente
- Complejo

Ideal para compradores que buscan cafés expresivos, delicados y de perfil aromático alto, con historia de origen y diferenciación en anaquel.

### Cup description / Descripción de taza

Aromatic profile with floral and jasmine-like notes, sweet honey impression and citrus brightness reminiscent of limoncillo/lemon. The cup is presented as clean, elegant and complex, suitable for filter brewing, premium espresso recipes and limited-edition retail packs.

Descripción comercial: taza aromática con notas florales y de jazmín, dulzor tipo miel y acidez cítrica brillante. Perfil limpio y complejo, recomendado para filtrados, barras de especialidad y presentaciones premium.

### Atributos de evaluación sugeridos para compradores

<b>Fragancia/Aroma</b>	Floral, limpia, expresiva
<b>Sabor</b>	Dulce, cítrico, floral
<b>Acidez</b>	Cítrica, brillante, refrescante
<b>Cuerpo</b>	Medio, elegante
<b>Balance</b>	Armónico, con buena persistencia
<b>Postgusto</b>	Dulce y floral
<b>Taza limpia</b>	Alta limpieza sensorial según ficha visual

## Presentaciones comerciales



### Opción A: café tostado en marca Abel Vilcas

Producto listo para consumo bajo marca del productor. El material visual muestra presentaciones de 250 g, con información de origen, variedad Geisha, proceso lavado, altitud y notas de taza. El registro sanitario compartido cubre café tostado molido y diversas presentaciones de empaque; antes de exportar, se recomienda confirmar etiqueta final según mercado destino.

### Opción B: café verde oro / pergamino seco para compradores B2B

Para importadores y tostadores, la opción estándar internacional suele ser café verde oro exportable. El café pergamino seco puede negociarse bajo pedido, especialmente si el comprador desea controlar el trillado/clasificación posterior. En ambos casos, el lote debe acompañarse de catación, análisis físico, trazabilidad, humedad/actividad de agua y documentos de exportación aplicables.

<b>Retail / cafeterías</b>	Tostado en marca Abel Vilcas, 250 g u otras presentaciones disponibles según registro y lote.
<b>Tostadores de especialidad</b>	Café verde oro, microlote o lote acordado, con muestra previa para catación.
<b>Comprador técnico</b>	Pergamino seco bajo pedido, con condiciones claras de humedad, merma, trilla, logística y responsabilidad documental.

## Documentación y preparación para exportación

Documento / requisito	Aplicación	Responsable	Estado sugerido
RUC y datos de productor	Identificación del productor/fabricante	Productor	Disponible
Registro Sanitario DIGESA	Café tostado / producto terminado	Productor titular	Compartido: Q0237622N/EEVLTY
Ficha técnica del lote	Tostado, verde u oferta de muestra	Productor + exportador	Disponible; actualizar por lote
Catación / protocolo SCA	Confirmar puntaje y perfil	Catador/Q grader	Solicitar por lote
Análisis físico: humedad, Aw, defectos	Control de calidad	Laboratorio / QC	Solicitar por lote
Certificado fitosanitario	Café verde/pergamino; según destino	Exportador via SENASA/VUCE	Gestionar antes de embarque
Certificado de origen	Arancel/preferencia; según país	Exportador/Cámara/VUCE	Gestionar si aplica
CLV / Certificado Libre Venta	Alimentos elaborados cuando el mercado lo pide	Titular o exportador según caso	Gestionar si aplica
Factura, packing list, BL/AWB	Operación de exportación	Exportador	Según embarque

## Anexo documental: Registro sanitario compartido

La imagen de registro sanitario incluida fue proporcionada para este dossier. Antes de cerrar venta internacional, el comprador/exportador debe verificar vigencia, titularidad, alcance del producto, presentaciones y etiquetado final.

<b>Registro</b>	Q0237622N/EEVLTY
<b>Certificado</b>	20072-2022
<b>Expediente</b>	79665-2022-R
<b>Producto</b>	Café tostado molido / "Hno. Abel Vilcas" en diversas presentaciones
<b>Fecha de emisión</b>	10 de noviembre de 2022
<b>Vigencia declarada</b>	10/11/2022 – 10/11/2027
<b>Empresa</b>	VILLCAS TAYPE ABEL

REGISTRO	CERTIFICADO EXPEDIENTE		PRODUCTOS	FECHA EMISION	FECHA INICIO VIGENCIA	FECHA VENCIMIENTO	EMPRESA	DIRECCION
Q0237622N/EEVLTY	20072-2022	79665-2022-R	CAFE TOSTADO MOLIDO - CAFE TOSTADO MOLIDO "HNO. ABEL VILLCAS", en bolsas , envases de vidrio, carton de papel aluminio., trilingado de aluminio, caja de carton, polietileno de alta densidad, de 2, 4, 5, 8, 10, 12, 15, 20, 25, 30, 40, 45, 50, 60, 70, 75, 80, 90, 100, 120, 150, 175, 180, 190, 200, 225, 250, 500, 750, 1000, 2000, 2500, 3000, 4000, 5000, 10000, 20000, 25000 gramos, bolsas , envases de vidrio, carton de papel aluminio., trilingado de aluminio, caja de carton, polietileno de alta densidad, de 2, 4, 5, 8, 10, 12, 15, 20, 25, 30, 40, 45, 50, 60, 70, 75, 80, 90, 100, 120, 150, 175, 180, 190, 200, 225, 250, 500, 750, 1000, 2000, 2500, 3000, 4000, 5000, 10000, 20000, 25000 gramos	10 de Noviembre del 2022	10/11/2022	10/11/2027	VILLCAS TAYPE ABEL	NRO. S/N ANX. URPAY TOCCATE

# Ficha técnica visual proporcionada por el productor

Se conserva esta imagen como referencia visual del material comercial del productor. El dossier anterior reorganiza esta información para uso con compradores internacionales.



Mi trayectoria en el mundo del café tiene sus raíces en las enseñanzas de nuestro líder, Exequiel Ataucusi Gamonal, quien en 1989 instruyó a mis padres en agricultura en Villa Rica, Cerro de Pasco. Siguiendo su legado, en 1993 mi familia se trasladó a Anco La Mar, donde dimos inicio a nuestro proyecto cafetalero.

En 2008 comenzamos a cultivar nuestras primeras variedades: Típica y Borbón. Una década más tarde, en 2018, dimos un salto de calidad al introducir la variedad Geisha, un esfuerzo que rindió frutos de inmediato. Logramos premios a nivel regional durante tres años consecutivos, lo que nos permitió competir en escenarios nacionales e internacionales. El punto culminante de este camino llegó en 2024, cuando fuimos galardonados con la Medalla de Oro en el prestigioso concurso de la AVPA en París, Francia. Hoy, nuestra calidad nos ha posicionado como un referente del café a nivel de Sudamérica.

## VARIEDAD: GEISHA

### CARECTIRÍSTICAS FÍSICAS

Humedad	11.5%
Actividad de agua	0.60 - 25°C
Color	Verde azulado
Defectos primarios	0
Defectos secundarios	< 3

### ATRIBUTOS

Persistente **Floral** **Floral**  
 Refrescante  
 Jazmin **Dulce** Limon  
**Dulce** Citrica **Brillante**  
 Complejo

### INFORMACIÓN GENERAL

Finca	Tunkimayo
Ubicación	Anco, La Mar
Región	Ayacucho
Altitud	2000 msnm
Proceso	Lavado
Tipo de fermento	Controlada



### PUNTAJE EN TAZA

# 89

### PERFIL DE TAZA



### MAS INFORMACIÓN



CONTACTOS: (+51) 913 402 516 | (+51) 928 108 184  
 abelvillcastaype@gmail.com