



Certificado de Origem e Rastreabilidade

MICROLOTE EXCLUSIVO COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO CERRADO MINEIRO





VENDA EFETIVADA #

VEN118

CLIENTE

Ventoor

DATA

18 de março de 2026

ANÁLISE DE QUALIDADE

89 PONTOS SCA

EXCELÊNCIA COMPROVADA

VOLUME DO MICROLOTE

4 QUILOS TOTAL

0.07 SACAS SACAS DE 60KG

VALOR DA OPERAÇÃO

R\$ 250.00

R\$ 3750.00 POR SACA SACAS DE 60KG

Cadeia de Produção



ORIGEM NO CAMPO

Talhão de Origem

IBC Experimento



CONTROLE INTERNO

Lote fazenda

56



ARMAZENAMENTO

Armazenado em

Expocacer



RASTREIO GLOBAL

Lote armazém

GS80068R/00

Especificações do Lote

VARIEDADE

IAC 125 RN

PROCESSAMENTO

Maceração Carbônica (116h em bag vedado, melão após 96h)

SECAGEM

Terreiro por 31 dias (descanso em leiras)

ORIGEM/FAZENDA

Espigão do Palmitão - Campos Altos/Pratinha, MG

ALTITUDE

1050m

LOTE

N/C

PERFIL SENSORIAL

Frutado

Ipa

Caju

Doce

"O perfil sensorial deste lote revela notas vibrantes de frutas tropicais e caju, complementadas por uma doçura marcante de doce de leite e um corpo sedoso, resultado do processamento cuidadoso."

Q-GRADER SCORE

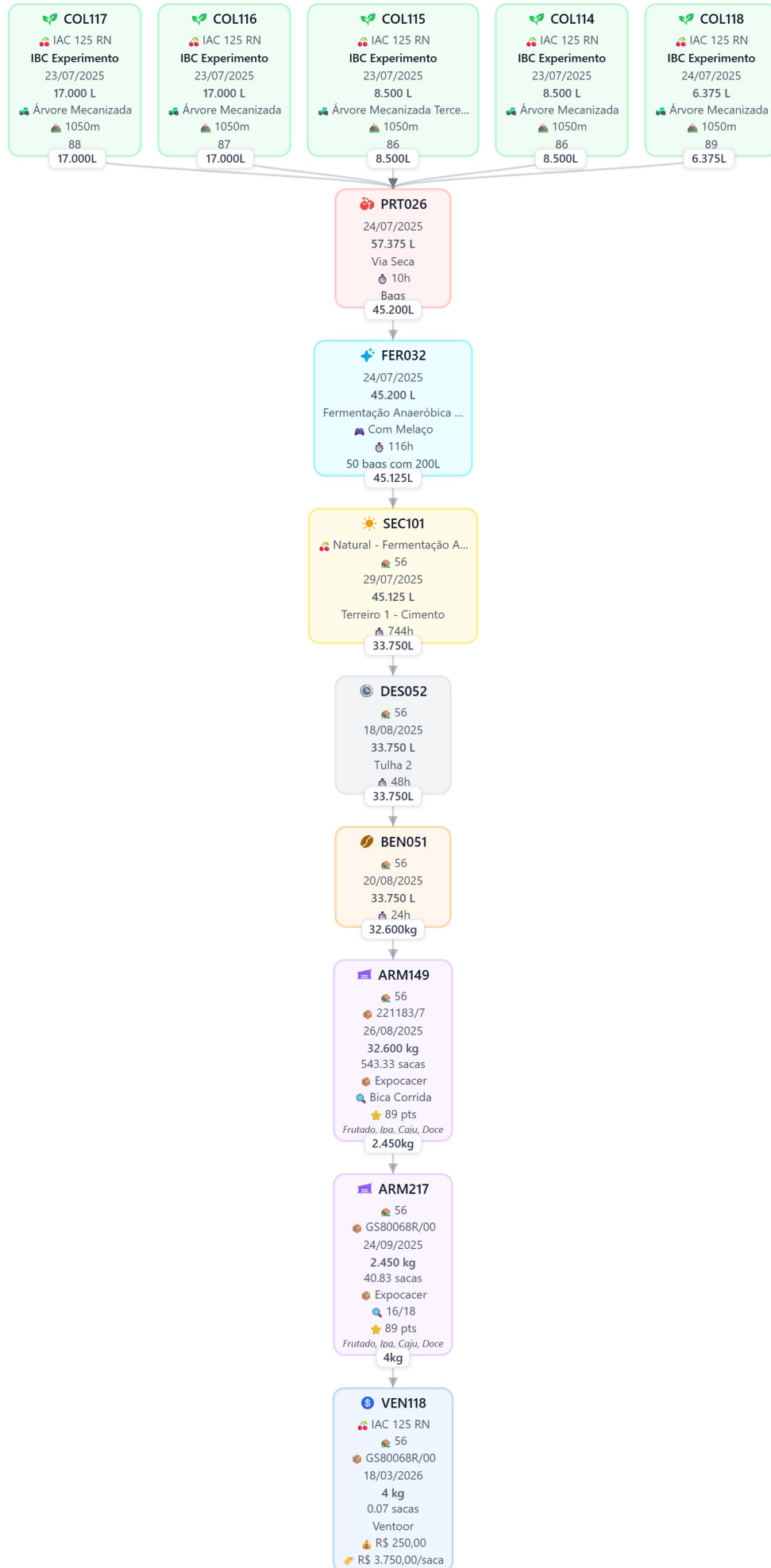
89



História e Processamento do Lote

Lote das variedades IBC 12 ou IAC 125 RN, submetido a um processo criterioso para intensificar complexidade e estrutura. Os frutos fermentaram em bags vedados, sem válvula de escape de CO₂ (estilo maceração carbônica), por 116 horas. Inicialmente, o café permaneceu 96 horas sem aditivos; em seguida, adicionou-se melão com a intenção de oferecer mais açúcares para os microrganismos, especialmente as leveduras, prolongando a atividade fermentativa — decisão favorecida pela resistência natural dessa variedade ('cascuda'). Após essa etapa, o café secou no terreiro por 31 dias. O processo iniciou-se em camada grossa, com revolvimento diário nos dois primeiros dias, evoluindo para leiras alternadas entre períodos abertos e fechados, garantindo secagem lenta e homogênea. Por fim, o lote seguiu para beneficiamento e preparação final até a comercialização.

Mapa de Rastreabilidade





Campos Altos & Pratinha

Microclima & Terroir

O Grupo Coffee O'Melo é composto por três fazendas (Espigão do Palmitão, Santa Luzia e Esperança) localizadas entre Campos Altos e Pratinha. Com altitude variando entre 980 e 1.130 metros, a região proporciona um microclima ideal para a maturação lenta dos grãos, evidenciando atributos únicos e perfis sensoriais complexos.

Legado & Família

Liderado por Gil, Luciana Melo e seus filhos Edu, Laura e Hugo, o grupo alia o legado familiar à ciência moderna. Com foco em cafés especiais há mais de uma década, a família utiliza ferramentas de ponta e pesquisa científica para elevar a qualidade e manter a produção sustentável.



Ciência & Qualidade

A ciência é nossa grande aliada: mantemos campos experimentais com variedades exóticas e utilizamos tecnologias como a plataforma Corgo Coffee para gestão e rastreabilidade inteligente. Cada etapa é monitorada por protocolos rígidos que atestam a rastreabilidade e a qualidade superior de cada saca produzida.



Sobre a região do Cerrado Mineiro

A Região do Cerrado Mineiro é uma origem de produção de café de alta qualidade, reconhecido no mundo — a primeira "Denominação de Origem" no Brasil, localizada no noroeste do estado de Minas Gerais.



CLIMA

Tendo estações bem definidas — um verão quente e úmido e um inverno agradavelmente seco — é uma forte característica da região.



ALTITUDE

As plantações de café são cultivadas em áreas com altitudes variando entre 800 e 1.300 metros, como resultado, cafés de alta qualidade com uma identidade única.



GARANTIA

Os cafés possuem "Garantia de Origem e Qualidade" pela Região do Cerrado Mineiro - D.O. Conselho Regulador.

NOSSO PROCESSO DE PRODUÇÃO OFICIAL

O processo oficial de produção da Denominação de Origem, enfatiza e valoriza as características da nossa terra. Só cafés cultivados dentro da área oficialmente delimitada e que seguiu as regras do processo de produção definido pelo nosso Conselho Regulador, pode ter o Região do Cerrado Mineiro - D.O. assegurada pelo Selo de Procedência Garantida de Origem e Qualidade.



Fazendas produtoras devem ser localizadas dentro da área da região designada;



Altitude mínima de 800 metros, chegando até 1.300 metros;



Café arabica é a espécie oficial;



Qualidade mínima de 80 pontos, baseados na metodologia SCAA*;



O uso de boas práticas e respeito pelas leis Brasileiras;



Lotes de café devem ser armazenados somente nas cooperativas licenciadas;



Apenas a embalagem oficial de café, identificada com o Selo de Procedência Garantida de Origem e Qualidade, devem ser usadas;

Informações transcritas da plataforma oficial da Região do Cerrado Mineiro

[Verificar Rastreabilidade Oficial](#)

MÃOS QUE PLANTAM O FUTURO

Com 49% de floresta nativa preservada, o grupo busca as certificações de Carbono Neutro e Agricultura Regenerativa. O projeto 'Mãos que Plantam o Futuro' envolve crianças locais no plantio de mais de 6 mil árvores nativas, unindo conservação ambiental e responsabilidade social.



Coffee O'Melo

✉ contato@coffeomelo.com.br

🌐 coffeomelo.com.br

📷 [@coffeomelo](https://www.instagram.com/coffeomelo)

Edu Melo

Produtor / Responsável Técnico

📞 +55 34 9157-8997

Powered by **corgo**

Plataforma de Rastreabilidade Inteligente

[Clique aqui para elevar sua fazenda a outro patamar](#)