



Destaque do mês  
de Fevereiro



café  **MonCerrado**®



pontuação

**83,75**

região

**Cerrado Mineiro**

variedade

**Arábica**

produtora

**Juliana Mello**



Os cafés são especiais...  
e as histórias dos produtores também!



# CAFÉ MONCERRADO:

CONHEÇA OS GRÃOS SOB OS CUIDADOS DE JULIANA MELLO, CAFEICULTORA VISIONÁRIA DA REGIÃO DO **CERRADO MINEIRO**

*“Por meio do Projeto Meu Café no Sistema Faemg, as pessoas poderão conhecer nosso trabalho da melhor forma, que é bebendo nosso café”, comemora Juliana Mello.*



De uma das regiões mais famosas em produção de cafés especiais, a Região do Cerrado Mineiro, o café arábica Moncerrado, da variedade Mundo Novo, é produzido com um olhar feminino e com base em três pilares: qualidade, segurança alimentar e meio ambiente. Os grãos têm pontuação de 83,75 pela escala SCAA. É um café com acidez cítrica, doçura acentuada, sensoriais de chocolate e nozes.

Com apenas oito anos de atuação, a cafeicultora Juliana Mello já levou o café Moncerrado para todas as regiões do país e para o exterior, com passagens por países da Ásia e da Europa. Os cafés especiais da marca são cultivados na Fazenda Santa Bárbara, em área de 63 hectares de lavoura, em uma altitude de 950 metros, na região que é reconhecida mundialmente como origem de cafés de alta qualidade, a primeira região do país com “Denominação de Origem” – a Região do Cerrado Mineiro.

Associada ao Sindicato dos Produtores Rurais de Monte Carmelo, Juliana considera o olhar feminino como um dos diferenciais do café Moncerrado. “Nós, mulheres, temos ocupado, por habilidade, diversos segmentos em todo o mundo. Hoje, eu cuido do café do pé à xícara. A mulher tem um olhar diferenciado e determinante onde quer que esteja atuando”, ressalta a cafeicultora.

## Parceiros na vida e nos negócios

A produção de café começou com o companheiro de Juliana Mello na vida e nos negócios, o engenheiro agrônomo Rafael Tomás. Em 2015 ele retomou a produção na Fazenda Santa Bárbara, que era do pai dele, José Tomás de Oliveira. Rafael não imaginava tantos desafios, por isso pediu ajuda à esposa, até então, uma improvável parceira no negócio, já que Juliana é farmacêutica e, na época, tinha a própria farmácia.



Juliana, Rafael e os filhos.

*“Ela era uma pessoa da cidade, mas eu precisava dela ao meu lado. Por isso, buscamos a ajuda do Sistema Faemg Senar, junto ao Sindicato Rural de Monte Carmelo. Ela se capacitou e se reinventou profissionalmente. Hoje, enquanto eu cuido da parte da pecuária, ela toma conta de tudo do café, dentro e fora da porteira”, destaca Rafael.*

O gerente regional do Sistema Faemg Senar na regional de Patos de Minas, Sérgio Coelho, salienta a grande contribuição da entidade para o desenvolvimento do negócio familiar. “Eles passaram por diversos treinamentos e programas do Sistema Faemg Senar. Ficamos honrados em participar de maneira efetiva do sistema produtivo do café Moncerrado e comemorar o sucesso juntamente com a Juliana, o Rafael, os filhos e toda a equipe”.

## Segurança alimentar e sustentabilidade

A Fazenda Santa Bárbara produz cafés especiais buscando atingir os padrões de qualidade exigidos nos mercados nacionais e internacionais. Todo o processo produtivo é desenvolvido com sustentabilidade, responsabilidade social e conservação do meio ambiente.

*“A região favorece a produção de grãos com identidade única. Nosso café proporciona uma experiência de bebida equilibrada, com sensorial muito particular do Cerrado Mineiro”, afirma Juliana Mello.*

A produção do café Moncerrado envolve tecnologia e qualidade, aliadas à sustentabilidade. Todos os processos de manejo estão em harmonia com o meio ambiente:

### TRATAMENTO DE RESÍDUOS

Tratamento de resíduos de dejetos, águas de cinzas e resíduos orgânicos. A Fazenda Santa Bárbara mudou o cenário de desperdício, utilizando matéria-prima de alguns resíduos como nutrientes para as plantas.

### FOSSA SÉPTICA

Sistema de tratamento primário do esgoto doméstico. O uso de fossas sépticas permite que os lençóis freáticos sejam naturalmente reabastecidos, beneficiando o meio ambiente.

### CICLO DA BANANEIRA

Usado para tratar a água usada na casa (pias, tanques e chuveiros), as chamadas águas de cinzas.

### ESTERQUEIRA

Tanque escavado e impermeável usado para a fer-

mentação de dejetos. O produto gerado é reutilizado como adubo na fazenda.

### USO RACIONAL DE RECURSOS HÍDRICOS

O projeto iniciou com o desejo de recuperar uma nascente da fazenda e, logo, duas já foram recuperadas. Em seguida, foi estruturado o terreiro de secagem para captação de água da chuva. O recurso é utilizado para irrigação e o uso de outra cultura entre as ruas mantém a umidade do cafeeiro.

### PROJETO “GLIFOSATO FREE”

O projeto elimina o uso de agroquímicos, como o Glifosato. Todos os produtos utilizados na produção passam pela seleção de agrônomos e da farmacêutica Juliana. O desafio é manter a segurança alimentar e a sanidade.



### PROJETO “LOVE BEE”

Para Juliana Mello, as abelhas vão além da função de polinizar as plantas e produzir o mel. Elas têm importante papel na manutenção da biodiversidade e produção de alimentos na natureza. Atualmente são mais de 30 colmeias na fazenda. Análises confirmaram a produção de um mel especial, com mais de 91% de flor do café. Além disso, é um mel totalmente livre de resíduos.

### FAUNA E FLORA

Cerca de 5% da biodiversidade do planeta é encontrada no Cerrado Mineiro, região rica em

espécies e cores. O Cerrado ainda é considerado uma das savanas mais importantes do mundo, em termos de biodiversidade. A equipe da Fazenda Santa Bárbara monitora com câmeras os animais da região, buscando proporcionar as melhores condições de desenvolvimento.



### **CONTAGEM DE CARBONO EM CAFÉS ESPECIAIS**

A propriedade é pioneira em mensurar o estoque de carbono em cafés. Em parceria com a Faculdade de Goiás e o Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), o professor Diego Rezende desenvolve seu projeto de doutorado. Além da contagem física, ele e a equipe analisam outros parâmetros com equipamentos específicos para dosar CO<sub>2</sub>, além de outras sondagens.

### **Certificações**

Os cafés Moncerrado possuem certificações nacionais e internacionais, como Rainforest, Certifica Minas e denominação de origem Região do Cerrado Mineiro, que visam aumentar a qualidade de

produção, o aprimoramento dos métodos de cultivo e a sustentabilidade.

### **Laboratório de Controle de Qualidade**

A propriedade possui laboratório próprio para garantir e controlar a qualidade do café. Todos os processos são coordenados por Juliana Mello, que é Q-Grader e Q-Processing, qualificada pelo Coffee Quality Institute. As análises vão desde a avaliação física do café aos melhores perfis de torra de cada lote. O processo ainda conta com diferentes métodos de coagem, proporcionando uma experiência ainda mais profunda da bebida.



### **Portifólio de bebidas**

A Fazenda Santa Bárbara possui um portfólio diversificado, que agrada desde um perfil tradicional de bebida, nas notas caramelizadas e achocolata-

das, até perfis mais exóticos, como nas notas de licor de cassis, acidez de casca de laranja doce e acidez málica.

#### **FRUIT COFFEE**

Frutas vermelhas: mirtilo, licor de cassis, leve floral. Acidez complexa (cítrica e málica). Finalização longa, refrescante e leve alcóolico.

#### **YELLOW FRUIT COFFEE**

Frutas amarelas: caramelo, castanhas. Acidez cítrica, corpo licoroso. Finalização longa, doce com frutas amarelas.

#### **CHOCOLATE COFFEE**

Chocolate ao leite e caramelo. Acidez cítrica, corpo licoroso. Finalização longa, prazerosa, achocolatada e levemente alcóolico.

#### **COFFEE PUB**

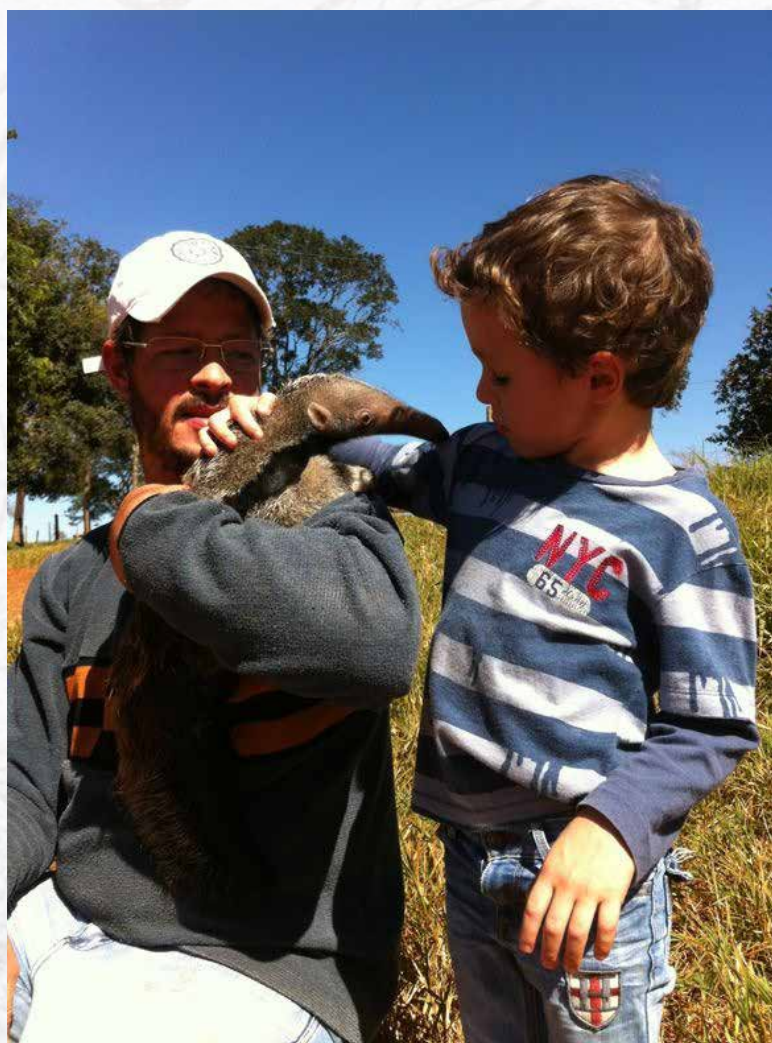
Polpa de café, chocolate, frutas maduras. Acidez cítrica, corpo médio licoroso. Finalização longa, limpa e doce.

#### **CD CARAMELO**

Processo Honey artesanal. Frutas maduras, caramelo. Acidez cítrica, corpo licoroso. Finalização limpa e doce.

#### **CD CHOCOLATE**

Processo Honey artesanal. Chocolate. Acidez cítrica, corpo médio licoroso. Finalização longa com sabor de chocolate.





café   
**MonCerrado**®

## sobre o café

Safra: 2022  
Variedade: **Mundo novo (arábica)**  
Processamento de pós-colheita:  
**natural**  
Peneira: 16  
Aroma: **Chocolate e nozes**

## pontuação

**83,75**



## onde comprar

WhatsApp: (34) 99985-7090  
Juliana Mello  
[www.santabarbaracoffee.com.br](http://www.santabarbaracoffee.com.br)