

REFERENCIA

LOTE 3-292-00148

DESCRIPCIÓN

B.ROSADO NATURAL EL RENACER



L.T.D.A

PAÍS: COLOMBIA
DEPARTAMENTO: CALDAS
MUNICIPIO: VILLAMARIA
FINCA: EL RENACER
PROPIETARIO: ALEJANDRO ARBOLEDA
ALTITUD: 1500-1750 MSNM
VARIDEADES: B.ROSADO
PROCESO: NATURAL
PUNTOS: 86,5



ORIGEN:

Alejandro es segunda generación de productores de café. Lleva 5 años aprendiendo el oficio mano a mano con su padre, el cual, le ha transmitido el amor por el campo. El proyecto de la finca el Renacer surge al encontrar el terreno idóneo (sin haber sido explotado durante años) y comprarlo por parte de la familia Arboleda para que Alejandro pudiese encontrar un futuro prospero en el café empezando de cero y sin los vicios de la caficultura tradicional. Se empezó a organizar y resembrar en 2019 y hoy está dando sus primeros frutos y es un proyecto al que esperamos poder apoyar durante muchos años.

RECOLECCION Y PROCESO:

Recolección manual de frutos únicamente maduros y sobremaduros entre 18,5% y 21% °Brix. Luego de ser recolectado se lavan las cerezas para eliminar suciedades y sometidas a un proceso de flotes para separar las cerezas menos densas. Después se preparan baches de producción de 60kg de café en cereza para mantener la estabilidad del proceso de fermentación que es puesta a fermentar durante 72 horas de manera anaeróbica en bolsas GRAINPRO. Para compensar la juventud de los arboles se realizaron protocolos de fermentación mas largos y así dar aportar mas fuerza a los atributos del varietal.

SECADO:

Secado en marquesinas a la sombra entre 10 y 15 días dependiendo de la climatología y finalmente puesto a estabilizar durante 45 días a la sombra.

PREPARACIÓN POR TAMAÑO: EP 95% por encima de malla 15. Húmedad del 11%