San Agustín

Familia Restrepo

Colombia
Departamento: Caldas. Municipio de Villamaría
Finca: Chambankú
Productor: Juan Felipe Restrepo
Varietal: Castillo
Altitud: 1400 - 1800 msnm
Proceso: Natural

Notas: Café dulce con una acidez media y notas especiadas. Notas de fruta como el dátil y frutas negras que están bien integrados con el dulzor central y que deja un sabor como a galleta de melaza y chocolate.

Finca Chambakú es el nuevo proyecto de la familia Restrepo. Se trata de una finca de 12 hectáreas ubicada en Villamaría, Caldas. Es una finca que tradicionalmente ha estado enfocada al cultivo de café tradicional, pero que durante los últimos años se ha adaptado y creado un sistema agroindustrial idóneo para sacarle todo el potencial productivo con cafés diferenciados.

Nuestro equipo en Colombia vio en esta tierra un gran potencial para la producción de cafés especiales gracias a las condiciones óptimas del entorno y por la proximidad a nuestras instalaciones para así poder mantener un control exhaustivo para garantizar la calidad del café. Juan Felipe, Q Processor, y socio de la finca, es el encargado y el gran artífice de los protocolos y el proceso de beneficio en finca detrás de los cafés procesados.

RECOLECCIÓN Y FERMENTACIÓN:

Se realiza un proceso de selección del lote dando prioridad a la ubicación del cafeto dentro de la finca, buscando que cumpla con los requisitos de temperatura y humedad para el desarrollo de azucares. Después de la recolección exhaustiva se realiza un proceso de flotes para eliminar las cerezas menos densas y comienza la fermentación aeróbica en tanques de 16 horas utilizando un inoculo preparado con las fermentaciones de las cosechas anteriores de la finca. La masa de café es trasladada al invernadero y puesto a secar en camas durante 2 días para escurrir gran parte del agua y una última fase de intercambio de jugos. Finalmente se termina de secar de con un proceso de oreo en silo durante 2 días.