

Especial

Castillo

PROCESO · FERMENTACIÓN CONTROLADA · HONEY

GIRALDO, ANTIOQUIA · COLOMBIA

85,5

SCA
PUNTAJE

● DATOS GENERALES

Producto	Café verde
Variedad	Castillo
Origen	Giraldo, Antioquia
Productora	Nubia Tamayo

● BENEFICIO

Proceso	Fermentación controlada · Honey
---------	---------------------------------

● ESPECIFICACIONES FÍSICAS

Malla	14 en adelante Tolerancia 5% de malla 12
Humedad	10% – 12%
Defectos primarios	≤ 12 unidades / 500 g
Defectos totales	≤ 72 unidades / 500 g
Materia extraña	0%
Pasilla	No permitida

● ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Acidez	Media / equilibrada
Cuerpo	Medio a cremoso, sedoso
Postgusto	Persistente
Taza limpia	Sin fenólicos ni fermento

● PREPARACIÓN Y EMPAQUE

Preparación	Excelso
Empaque	Saco de fique + bolsa de protección interna
Peso neto	70 kg (estándar CO)
Marcación	Origen · lote · malla

● LOGÍSTICA Y CONDICIONES

Certificado de análisis	Adjunto por lote
Incoterm	FOB
Puerto	Buenaventura / Puerto Antioquia

PERFIL EN TAZA

MIEL

FLORES

FRUTOS ROJOS

VINO

PANELA

CHOCOLATE

CARAMELO

FRUTOS SECOS

Aroma / Fragancia. Miel, notas florales y frutos rojos.**Cuerpo.** Medio a cremoso, con textura sedosa.**Retrogusto.** Prolongado y persistente, con un toque dulce y especiado que perdura en boca.**Acidez.** Media, equilibrada y suave; menos brillante que un Caturra.**Sabor.** Notas vínicas e intensa dulzura natural de panela y miel, con chocolate, caramelo y frutos secos.

Anolis Café

CULTIVAMOS CAFÉ · COSECHAMOS BIODIVERSIDAD

A TRAVÉS DE
Asociación de Mujeres
EmprendedorasNEGOCIOS
VERDES