Colombia Sta. Bárbara

Origen Sudamérica

Varietal	**Castillo**	Cooperativa	**Santa Bárbara**
Proceso	**Lavado**	Altitud	**1.850 metros**

Nota de cata

Nuestro Colombia Santa Bárbara AA+ ofrece aromas dulces y pronunciadas notas a flor. En taza es muy equilibrado, desarrollando un cuerpo carnoso de intensidad alta poco común en los cafés de Colombia. Gran intensidad de dulzor. Acidez media-baja y regusto ligeramente amargo recordando al chocolate negro. Es un café que se caracteriza por tener un agradable y marcado aroma.

El varietal Castillo tiene su origen en un cruce entre las variedades Caturra e Híbrido de Timor. Es el resultado de muchos años de arduo trabajo en busca de un café de alta calidad, capaz además de resistir a plagas como la roya o la Enfermedad de la Cereza de Café (CBD), que azotan Latinoamética. Los granos de Castillo destacan por su gran tamaño y densidad.

Castillo Santa Bárbara es una de las siete variedades regionales lanzadas en 2005, junto a Castillo Naranjal, Castillo El Tambo, Castillo El Rosario, Castillo La Trinidad, Castillo Paraguaicito y Castillo Pueblo Bello.

Origen

La finca Santa Bárbara es un negocio familiar cuyo origen se remonta a principios del S.XX, cuando Don Alejandro Ángel, bisabuelo de los actuales propietarios, se convirtió en el mayor exportador de café de Colombia gracias a sus buenas maneras a la hora de producir café. En Santa Bárbara se esfuerzan para mantener los cafetos jóvenes, sanos y bien fertilizados. A los 6 años son soqueados y a los 12, completamente renovados.

La explotación se encuentra al norte del país, en la zona de Antioquia, entre los 1.400 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. La escasez de oxígeno a esa altitud propicia un lento crecimiento, retardando la maduración y produciendo granos más densos y complejos. Esta altitud es complementada por un microclima favorable, pues el calor que emite el valle del río Cauca protege a los cafetos del frío de las noches andinas.

En cuanto al proceso de recolección, priman a sus trabajadores por recolectar aquellas cerezas que se encuentran en un momento óptimo de maduración, lo que representa un aumento de su salario de entre un 2% y un 10%, repercutiendo en la calidad de los granos y de la taza final.

CÓMPRALO AQUÍ https://cafeab.com/cafes-especiales