

PERFIL DE CAFE

Tabi (Natural)

86 SCA



Este es un café de la variedad Tabi, cultivado en Palestina, Huila, por el productor Gerson Mora Ortega a 1700 msnm. Su nombre de perfil, "Winter Candy Natural", se debe a sus notas intensas que recuerdan a un dulce de Navidad, con sabores prominentes a caramelo, frutos rojos y chocolate



ORIGEN DE LA VARIEDAD

TABI

- **Origen y mito genético:** La variedad Tabi es un cruce desarrollado en Colombia, que combina la resistencia de la variedad Timor y la alta calidad en taza de la Bourbon y Typica, buscando lo mejor de ambos mundos.
- **Descubrimiento en Colombia:** Fue liberada en 2002 por CENICAFE, ofreciendo una alta productividad y un perfil sensorial dulce y complejo, ideal para procesos naturales intensos.
- **Dato interesante:**
La variedad Tabi recibe su nombre del idioma de los indígenas Páez de Colombia y significa "Bien". Fue desarrollada específicamente por CENICAFE (Centro Nacional de Investigaciones de Café) para ofrecer a los caficultores una variedad que no solo fuera productiva, sino que también ofreciera un perfil de taza superior.
- **¿Por qué es especial?:**

La Triple Fermentación Anaeróbica es una técnica de alto riesgo que busca maximizar la concentración de azúcares y ácidos. El resultado es un perfil audaz y complejo, que evoca el sabor de un dulce de Navidad (Winter Candy), con notas intensas y claras de caramelo, frutos rojos y chocolate.

DATOS TÉCNICOS

- ALTITUD: 1.700 M S. N. M.
- PUNTAJE SCA : 86
- PRODUCTOR: GERSON MORA
- REGION: PALESTINA, HUILA



PROCESO

NATURAL (FERMENTACIÓN ANAERÓBICA)

- **Descripción del proceso:** Se selecciona la cereza madura y se somete a un riguroso proceso de Triple Fermentación Anaeróbica. Esta técnica avanzada permite desarrollar una complejidad y limpieza de taza superiores antes de secar el grano entero (Natural), lo que potencia la dulzura y la intensidad de los sabores.
- **Resultado del perfil:** Este proceso genera una taza con cuerpo y notas que recuerdan a un postre. El perfil se caracteriza por ser muy dulce, con un sabor dominante a caramelo y chocolate, complementado por una acidez vibrante de frutos rojos.



AROMA:

Intenso, con claras notas a chocolate oscuro, canela y especias calidas

SABOR :

Chocolate oscuro, canela y con dulzor profundo que recuerda a un postre de furtos orjos, cafe especiado y envolvente.

ACIDEZ

Media, vibrante que realza la sensacion frutal y especiada

CUERP O

Medio, meloso y redondo.

SABOR RESIDUAL

Prolongado, con un final especiado y retro gusto muy agradable