



ZENDA

PERFIL DE CAFE

**Blend infusionado,
Bourbon Rosado +
Castillo**





Este café nace en Pitalito, Huila (1.200–1.600 m s. n. m.), donde se combinaron dos variedades emblemáticas de Colombia, Bourbon Rosado y Castillo, mediante un proceso de culturing infusionado con limoncillo y jengibre. El resultado es una taza vibrante, floral y cítrica, con un final dulce y especiado que enamora

ORIGEN DE LAS VARIEDADES

BOURBON ROSADO

- **Origen e historia :**
Mutación identificada en Colombia (Huila) con cerezas rosadas; aunque lleva el nombre “Bourbon”, estudios genéticos recientes lo acercan más a líneas etíopes que al Bourbon clásico de la isla Reunión.
Se cultiva entre 1.200 y 1.600 m s. n. m.
- **Dato interesante:**
Destaca por sus notas florales y frutales (frambuesa, cereza, jamaica) y su acidez viva.
- **Por qué combina bien (con Castillo):**
Aporta intensidad aromática y acidez brillante, que se equilibra con el dulzor y cuerpo del Castillo.

CASTILLO

- **Origen e historia :**
Desarrollado por Cenicafé (Colombia) dentro de un programa iniciado en 1968 para combatir la roya. Es el cruce entre Caturra (calidad en taza, porte bajo) y el Híbrido de Timor (resistencia). Hoy representa cerca del 40% de los cultivos en Colombia por su estabilidad y productividad.
- **Dato interesante:**
Existen varias líneas regionales (Naranjal, El Tambo, Paraguaicito, etc.), adaptadas a diferentes microclimas. Su taza suele mostrar dulzor de panela, nuez, chocolate suave y buena consistencia.
- **Por qué mezcla bien (con Bourbon Rosado):**
Aporta cuerpo medio y dulzor que balancean la acidez brillante y los matices florales/frutales del Bourbon Rosado, creando un perfil equilibrado y redondo.

DATOS TÉCNICOS

- ALTITUD: 1.200 – 1.600 M S. N. M.
- PUNTAJE SCA : 85
- PRODUCTOR: JUAN CAMILO RENGIFO
- FINCA: LA ESPERANZA
- VEREDA: EL CHIRCA
- DISTANCIA DE SIEMBRA: 1,5 A 2 METROS

ENTRE PLANTAS.

- PORTE: ÁRBOL DE PORTE MEDIO.



PROCESO

CULTURING

EL CULTURING ES UN MÉTODO INSPIRADO EN FERMENTACIONES GUIADAS CON “CULTIVOS INICIADORES”: CADA PRODUCTOR SELECCIONA MICROORGANISMOS (LEVADURAS/BACTERIAS) PARA DESARROLLAR SABORES ESPECÍFICOS. EN ESTE CASO, EL CAFÉ SE INFUSIONA CON LIMONCILLO Y JENGIBRE DURANTE EL PROCESO, TRANSFIRIENDO COMPUESTOS AROMÁTICOS HERBALES, CÍTRICOS Y ESPECIADOS AL GRANO.

NOTA TÉCNICA: LA INFUSIÓN PUEDE HACERSE CON HIERBAS FRESCAS MACERADAS O EXTRACTOS, CONTROLANDO TIEMPOS Y TEMPERATURAS PARA NO SOBRECARGAR EL PERFIL.

AROMA:

Frutas rojas maduras, notas florales y cítricos frescos.

SABOR:

- **Bourbon Rosado:** frambuesa, cereza, flor de jamaica.
- **Castillo:** dulce a panela, nuez, chocolate suave.
- **Limoncillo infusionado:** frescura herbal, cítrica y relajante.

ACIDEZ

Media-alta, brillante, con matiz cítrico del limoncillo.

CUERPO

Medio, jugoso y equilibrado.

SABOR RESIDUAL

Largo, refrescante, con retrogusto dulce y herbal-especiado.