

PERFIL DE CAFE

Bourbon Rosado

(Natural)

86 SCA



ZENDA



Este café proviene de Palestina, Huila, y es un ejemplar de la variedad Borbón Rosado Natural. Ha sido cultivado por la productora Fernanda Benavides a 1680 msnm, destacándose por su perfil dulce, floral, afrutado y un carácter claramente vinoso.



ORIGEN DE LA VARIEDAD

BOURBON ROSADO

- **Origen y mito genético:** Durante años se creyó que era un cruce entre Bourbon rojo y amarillo, pero estudios recientes sugieren que el llamado “Pink Bourbon” está más emparentado con líneas etíopes “landrace” que con el Bourbon clásico.
- **Descubrimiento en Colombia:** Se identificó y popularizó en regiones como Huila y Cauca, gracias a su cereza de color rosado y su perfil sensorial distintivo.
- **Dato interesante:**
Al ser una variedad escasa y con cerezas rosadas, exige recolección extremadamente selectiva para asegurar uniformidad de madurez y calidad en cada lote..
- **¿Por qué es especial?:**
 1. **Aromas y sabores distintivos:** Notas florales (jazmín) y frutales (frambuesa, cereza, flor de jamaica), además de matices vínicos.
 2. **Acidez viva y elegante:** Brillante pero balanceada, contribuye a una taza expresiva.
 3. **Rareza y cuidado postcosecha:** Su baja disponibilidad y exigencias en cultivo y selección lo convierten en un café muy valorado entre los de especialidad.

DATOS TÉCNICOS

- ALTITUD: 1.680 M S. N. M.
- PUNTAJE SCA : 86
- PRODUCTOR: FERNANDA BENAVIDES
- REGION: PALESTINA, HUILA



PROCESO

NATURAL (FERMENTACIÓN ANAERÓBICA)

- Descripción del proceso: La cereza se recolecta en su punto óptimo de madurez y se somete a un estricto proceso de fermentación anaeróbica (sin oxígeno) durante 120 horas. Posteriormente, se seca el grano manteniendo el mucílago y la cáscara (fruto) intactos, lo que permite una absorción profunda de la dulzura y los sabores del fruto.
- Resultado del perfil: Este proceso intensifica el dulzor natural y los matices del fruto. El largo periodo de fermentación aporta el carácter vinoso y notas que recuerdan a la Flor de Jamaica, creando un perfil rico en frutos rojos y notas florales.

AROMA:

Intenso, con claras notas a Flor de Jamaica, frutos rojos maduros y un marcado matiz vinoso.

SABOR:

Expresivo y complejo. Dominan las notas a frutos rojos, acompañado por un dulzor notable y un fondo floral.

ACIDEZ

Media, avinada, muy brillante y persistente, que realza la sensación frutal

CUERPO

Medio, meloso y redondo.

SABOR RESIDUAL

Prolongado, con un final dulzón que recuerda a los frutos y la sensación avinada.