



PERFIL DE CAFÉ

Castillo Honey

Red Honey · Castillo Naranjal

86 SCA

Finca Carboneral · Anserma, Caldas · 1.890 m s. n. m.

Productor: Carlos Franco

Origen de la variedad

Este café proviene de la finca Carboneral, en Anserma (Caldas), y es un ejemplar de la variedad Castillo — selección regional Naranjal. Ha sido cultivado por el productor Carlos Franco a 1.890 msnm, destacándose por un perfil dulce y frutal poco común para una variedad conocida sobre todo por su resistencia agronómica.

CASTILLO NARANJAL

Origen y desarrollo genético:

Castillo fue desarrollado por Cenicafé (Centro Nacional de Investigaciones de Café) cruzando Caturra con el Híbrido de Timor, buscando una variedad resistente a la roya del cafeto sin sacrificar calidad en taza. Se liberó oficialmente en 2005 tras más de una década de selección.

Selección regional Naranjal:

Cenicafé desarrolló selecciones regionales de Castillo adaptadas a distintas zonas cafeteras del país (Naranjal, El Rosario, Paraguaicito, entre otras). La selección Naranjal, adaptada a la zona centro-occidental, toma su nombre de la estación experimental homónima en Chinchíná, Caldas.

Dato interesante:

Hoy Castillo es una de las variedades más sembradas en Colombia gracias a esa combinación de productividad y resistencia — muchas fincas de Caldas, incluida Carboneral, la eligieron por eso mismo.

¿Por qué es especial?:

Combinada con un proceso Honey de doble fermentación, esta variedad revela un perfil dulce, frutal y con cuerpo poco habitual para una variedad conocida principalmente por su carácter agronómico.

Datos técnicos

Altitud:	1.890 m s. n. m.
Puntaje SCA:	86
Productor:	Carlos Franco
Finca:	Carboneral
Región:	Anserma, Caldas

PROCESO

RED HONEY — DOBLE FERMENTACIÓN (48h + 48h)

Descripción del proceso: la cereza se recolecta en su punto óptimo de madurez y se deja fermentar entera, en cereza, durante 48 horas. Luego se despulpa dejando el mucílago adherido al grano (honey) y se somete a una segunda fermentación de 48 horas adicionales sobre el mucílago. El secado se realiza en marquesina, con circulación de aire controlada y protegido de la lluvia directa.

Resultado del perfil: las 96 horas totales de fermentación (cereza + mucílago) intensifican el dulzor natural y desarrollan notas frutales profundas, mientras el secado lento en marquesina preserva la limpieza de taza y un cuerpo sedoso.

Aroma

Frutal — frutos rojos y fresa, con notas de caramelo y madera fina.

Sabor

Frutos rojos y fresa sobre una base de caramelo, con un fondo delicado de madera fina.

Acidez

Media, con notas a granada.

Cuerpo

Medio-alto y sedoso.

Sabor residual

Prolongado, con buen equilibrio entre acidez, dulzor y cuerpo.