

Finca Los Castaños

Finca Los Castaños, en el Valle de Agaete, es un testimonio de 150 años de historia, tradición y pasión por la tierra. Su suelo fértil y clima privilegiado acoge más de 500 cafetales de variedades excepcionales (Gesha, Typica, Robusta, Laurina - Bourbon Pointu y Caturra Amarillo) que producen granos con perfiles de sabor únicos. Además, su biodiversidad se refleja en un edén de frutas tropicales —mangas, mangos, guayabos, papayas, cítricos, plátanos y granadas— que convierten cada cosecha en una experiencia sensorial única.



Finca Los Castaños
Valle de Agaete



1

Proceso de Secado

- **Extensión de los granos:** Los granos de café se distribuyen en camas africanas o patios ventilados.
- **Reducción de humedad:** Se reduce del 60% al 10-12%.
- **Removido constante:** Evita fermentaciones y asegura un secado uniforme.
- **Duración:** Entre 7 y 30 días o más, según el clima y el método.

2

Cultivo de Arábica Gesha

Variedad de café de alta calidad, originaria de Etiopía y famosa por su perfil aromático único. Destaca por sus notas florales, frutales y cítricas, con una acidez brillante y cuerpo ligero. Es muy apreciada en competiciones de café y suele cultivarse en altitudes elevadas para desarrollar su complejidad de sabor.

Otros cultivos: Aguacate, Plátano, Pomelo.

3

Cultivo de Arábica Typica

Una de las variedades de café más antiguas y base genética de otras. Destaca por su sabor suave y equilibrado —con notas dulces, acidez moderada y cuerpo medio—, lo que la hace muy apreciada en taza. Sin embargo, su rendimiento es bajo y es susceptible a enfermedades, por lo que se cultiva en altitudes elevadas para potenciar su perfil aromático.

Otros cultivos: caqui y acerola.

4

Diversidad Agrícola

- **Aguacate:** Fruta cremosa, nutritiva y rica en grasas saludables.
- **Arábica Gesha:** Café de alta calidad con notas florales y frutales.
- **Plátano:** Fruta dulce y energética, ideal para consumo fresco o procesado.
- **Guayabo:** Fruta tropical con pulpa aromática y sabor dulce.
- **Mandarina:** Fruta dulce, jugosa y fácil de pelar.
- **Naranja:** Fruta que equilibra dulzura y acidez, rica en vitamina C.

5

Cultivo de Arábica Typica y Diversidad Agrícola

8

Cultivos Exóticos

- **Mangas:** Fruta tropical dulce y jugosa, con un aroma intenso y alto contenido en vitaminas.
- **Arábica Typica:** Variedad de café suave y equilibrado, con notas dulces y acidez moderada.
- **Robusta (2 plantas):** Café con mayor cuerpo, sabor intenso y más contenido de cafeína que el arábica.

7

Plantación Diversa

- **Aguacate:** Fruta cremosa y nutritiva, rica en grasas saludables y vitaminas.
- **Mango:** Fruta tropical dulce y jugosa, con un aroma intenso y alto contenido en vitaminas.
- **Arábica Typica:** Variedad de café suave y equilibrado, con notas dulces y acidez moderada.

6

Arábica Typica y Granada

- **Arábica Typica:** Variedad de café suave y equilibrado, con notas dulces y acidez moderada.
- **Granada:** Fruta con semillas jugosas y dulces, rica en antioxidantes y vitamina C.

9

Sala de Trillado y sala de Tueste

Trillado

Después del secado, se retira el pergamino (la fina capa que envuelve el grano) mediante una **trilladora** que frota suavemente para desprender la cáscara sin dañarla. Posteriormente, los granos se clasifican según su tamaño y calidad para el siguiente proceso.

Tueste

En la **sala de tueste**, los granos verdes se someten a altas temperaturas que les confieren su color característico y liberan compuestos aromáticos. Según el grado de tueste se obtienen distintos perfiles de sabor:

- **Tueste claro:** Resalta la acidez y las notas afrutadas.
- **Tueste medio:** Ofrece un equilibrio entre acidez y cuerpo, con matices dulces.
- **Tueste oscuro:** Presenta un sabor intenso, mayor amargor y un cuerpo pronunciado.

Finalmente, tras el tueste, los granos se enfrían rápidamente y se comercializan enteros o molidos.