



CATIE-R1



País de origen: Costa Rica

Institución: CATIE

Pedigrí: "UF-273 T1 X CATIE-1000".

CATIE-1000 fue seleccionado en los años 70's a partir del cruce Pound-12 x Catongo por su buena producción y tolerancia a mazorca negra.

Apariencia del árbol: Tamaño pequeño de los árboles, con follaje moderado y ramas con crecimiento semi-erecto.

Diámetro tronco: 16,0 cm \pm 0,84 (árboles de 14 años, La Lola); 6,2 \pm 0,20 (árboles de 4 años, Turrialba).

Color distintivo del clon: Verde

Producción promedio de 11 años

1.066 kg/ha/año

Compatibilidad: Autocompatible

Compatible con:	CATIE R-4	CATIE R-6	CC-137	ICS-95 T1	PMCT-58
-----------------	-----------	-----------	--------	-----------	---------

Pérdida por Monilia: 15%
Pérdida por Mazorca negra: 6%

Índice de Mazorca: 29
Índice de Semilla: 1,3 g

Calidad:

% de grasa: 52,3

Características del sabor:

Acidez suave inicial que definitivamente es de carácter frutal. Muy agradable. Gusto moderado a cacao en el medio con algún amargor. Astringencia presente pero moderada. Termina con nota frutal a cacao muy agradable junto con un amargor suave.



CATIE-R4



País de origen: Costa Rica

Institución: CATIE

Pedigrí: "UF-273 T1 X PA-169"

Apariencia: Árboles de tamaño intermedio, follaje denso y ramas semi-erectas.

Diámetro del tronco: 18,6 cm \pm 0,76

(árboles de 14 años, La Lola; 7,6 \pm 0,24

(árboles de 4 años, Turrialba)

Color distintivo del clon: Rojo

Producción promedio de 11 años

1.336 kg/ha/año

Compatibilidad: Autoincompatible

Compatible con:	CATIE R-1	CATIE R-6	CC-137	ICS-95 T1	PMCT-58
-----------------	-----------	-----------	--------	-----------	---------

Pérdida por Monilia: 12%
Pérdida por Mazorca negra: 1%

Índice de Mazorca: 18
Índice de Semilla: 1,5 g

Calidad:

% de grasa: 56,2

Características del sabor:

Acidez inicial que es un cruce entre acidez frutal y mineral similar a la del cacao de Papúa-Nueva Guinea. En el medio cambia a una nota muy aromática y floral-maderosa similar a cedro fragante. El sabor a chocolate es moderado, con una ligera astringencia pero más amargor. Tiene un tipo de sabor a almendra muy interesante.



CATIE-R6



País de origen: Costa Rica

Institución: CATIE

Pedigrí: "UF-273 T1 X PA-169"

Apariencia: Árboles de tamaño intermedio, follaje denso y coposo y ramas erectas.

Diámetro del tronco: 16,7 cm \pm 0,61

(árboles de 14 años, La Lola); 6,1 \pm 0,37

(árboles de 4 años, Turrialba).

Color distintivo del clon: Amarillo

Producción promedio de 11 años

1485 kg/ha/año

Compatibilidad: Autoincompatible

Compatible con:	CATIE R-1	CATIE R-4	CC-137	ICS-95 T1	PMCT-58
-----------------	-----------	-----------	--------	-----------	---------

Pérdida por Monilia: 4%
Pérdida por Mazorca negra: 0%

Índice de Mazorca: 24
Índice de Semilla: 1,4 g

Calidad:

% de grasa: 55,7

Características del sabor:

Acidez moderada hasta acidez mineral con notas de acidez frutal. En el medio tiene algunas notas de madera oscura con moderada astringencia. Más tarde, tiene una nota a fruto seco. Tiene un sabor a buen chocolate del medio hacia el final.



CC-137



País de origen: Costa Rica

Institución: CATIE

Pedigrí: Polinización abierta del UF-12

Apariencia: Árboles de tamaño grande, frondosos y robustos. Ramas abiertas que tienden más a unirse entre las hileras.

Diámetro tronco: 16,8 cm \pm 0,92 (árboles de 14 años, La Lola); 7,7 \pm 0,30 (árboles de 4 años, Turrialba).

Color distintivo del clon: Blanco

Producción promedio de 11 años

990 kg/ha/año

Compatibilidad: Autocompatible

Incompatible con:	CATIE R-1	CATIE R-4	ICS-95 T1	PMCT-58
Compatible con:	CATIE R-6			

Pérdida por Monilia: 43%
Pérdida por Mazorca negra: 0%

Índice de Mazorca: 24
Índice de Semilla: 1,7 g

Calidad:

% de grasa: 50,6

Características del sabor:

Acidez moderada hasta una mezcla de acidez frutal (cítrica) y mineral. El sabor a cacao es relativamente bajo. Tiene poco amargor y moderada astringencia. Tiene algunas notas oscuras genéricas. Este no es un grano particularmente distintivo. Podría ser usado como chocolate muy suave con leche.



ICS-95 T1



País de origen: Trinidad

Institución: IMPERIAL COLLEGE

Pedigrí: Híbrido desconocido de Trinitario x Criollo

Apariencia: Árboles con el tamaño más grande de los 6 clones, frondosos y robustos.

Ramas abiertas con mucho follaje que cierra rápidamente el espacio entre hileras.

Díámetro del tronco: 13,3 cm \pm 0,43 (árboles de 14 años, La Lola); 8,1 \pm 0,27 (árboles de 4 años, Turrialba)

Color distintivo del clon: Negro

Producción promedio de 11 años

636 kg/ha/año

Compatibilidad: Autocompatible

Compatible con:	CATIE R-1	CATIE R-4	CATIE R-6	PMCT-58
Incompatible con:	CC-137			

Pérdida por Monilia: 32%
Pérdida por Mazorca negra: 4%

Índice de Mazorca: 22
Índice de Semilla: 1,2 g

Calidad: 53,7% de grasa



PMCT-58



País de origen: Costa Rica

Institución: CATIE

Pedigrí: Híbrido Trinitario de padres desconocidos

Apariencia: Árboles con tamaño intermedio aunque existe mucha variación entre ellos.

Sus ramas son abiertas.

Diámetro del tronco: 13,2 cm \pm 0,51 (árboles de 14 años, La Lola); 7,5 \pm 0,23 (árboles de 4 años, Turrialba).

Color distintivo del clon: Azul

Producción promedio de 11 años

789 kg/ha/año

Compatibilidad: Autoincompatible

Compatible con: CATIE R-1 CATIE R-4 CATIE R-6 CC-137 ICS-95 T1

Pérdida por Monilia: 35%
Pérdida por Mazorca negra: 2%

Índice de Mazorca: 27
Índice de Semilla: 1,2g

Calidad:

% de grasa: 59,1

Características del sabor:

Acidez moderada temprana que propicia unas notas a fruto seco, a cuero y pasas secas. Sabor limpio. Tiene poca astringencia y moderado amargor. Algo de sabor a chocolate pero es suave. Tiene un perfil de sabor muy interesante.