

サンマルティン

#3 Las Esmeraldas & Casa Vieja



Rosalio Caliさん、Benjamin Estradaさん

この地で長年コーヒーの栽培に携わって来ました。お2人はやみくもに農園を拡大することを是とせず、自分の目が届く範囲で最高のチェリーを育てることに情熱を注ぎ続けてきました。

品質へのこだわりは、チェリーの熟度だけではありません。良い品質のコーヒーを作り出す為の生育環境にもこだわりがあります。2人の農園のシェードツリーは均等間隔で高密度に植えられており、コーヒーノキはその影に守られる形で育てられています。そうすることで木の周囲の温度は低い状態に保たれ、チェリーは同じチマルテナンゴ産のコーヒーの中でもとりわけゆっくりと育ち、チェリーは糖度をたっぷりとその中に蓄えることができるのです。

◆商品スペック

地 区：チマルテナンゴ県サン・マルティン・ヒロテペケ地区

品 種：カツアイ、カティモール、ブルボン

精 選：ウォッシュ

標 高：1,775m (LAS ESMERALDAS) 1,886m (CASA VIEJA)

乾 燥：アフリカンベッド、パティオ

サイズ：15up

栽 培：シェードグロウン

容 量：30kg麻袋+グレインプロ