

アンティグア

#5 San Francisco



Abraham Martinezさん

彼の育てたチェリーの加工を担当するパストレスミルからの推薦です。パストレスミルはアンティグアで最も歴史のある加工場で、チェリーの精製から、乾燥、そしてその後の脱殻、バッキングまで全ての工程を一貫して行える設備を有しています。

内部では、各パートで熟練したスタッフが活躍しており、彼らの管理の元、パルピング後のパーチメントの発酵、乾燥を行っています。そして、乾燥を終えたパーチメントは風通しの良い木造倉庫で保管され、ゆっくりとレスティングを行うことで、さらに乾燥を進めコーヒーの味わいを豆内部に凝縮させていきます。

期間にして1ヶ月ほど。長期間ゆっくりと乾燥させることで華やかな香りや、力強いボディ感が生み出されるのです。

◆商品スペック

地 区：サカテペケス県 アンティグア地区

品 種：カツアイ、カツーラ、ブルボン

精 選：ウォッシュ

標 高：1,800m

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