

エルプログレッソ

#6 El Aguacate



Roberto Jesus Murallesさん

アラビカ種の産地としてはとりわけ高地ではありませんが、農園を取り巻くエリアは一部が森林保全地域にも指定されており、様々な草木が茂る山の土壌は養分を豊富に蓄え、良質なコーヒーが育つ環境が広がっています。またこのエリアの特徴として湧水が豊富で、綺麗な水を活かしたコーヒー精製が可能です。農園で収穫されたコーヒーチェリーは、一般的なウォッシュ精製ですが、ケニアなどで採用されているようなカナルと呼ばれる水路にパーチメントを通します。カナルでは丁寧にミュージレージが洗い流され、雑味の原因となるフローターの選別も同時に行われます。その後ドライングベッドに広げられ、1週間ほどかけて乾燥されます。こうして磨くように処理を施されたコーヒーは、雑味がなく非常にクリーンな味わいに仕上がります。

◆商品スペック

地 区：エル・プログレッソ県
サン・アグスティン・アカサグアストラ地区
品 種：パチェ、カティモール、レンピラ
精 選：ウォッシュ
標 高：1,000m
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