

EL CONQUISTADOR

コスタリカ

MIGHTY!

TASTE: Fresh lime, berries & apricot, smooth milk chocolate finish フレッシュライム、ベリー系やアプリコット、ミルクチョコレートのようなスムーズな後味

VARIETY 品種: Caturra/Catuai

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Tarrazú, Costa Rica

PRODUCER 生産者: Hacienda La Minita

ALTITUDE 標高: 1400-1600m

CROP 収穫時期: Jan 2017

ONE MORE THING: お待たせしました!El Conquistador 2017年版がいよいよ登場です!日中は温暖、夜はかなりの低温となるタラス山脈。この環境によりコーヒーチェリーの果肉はゆっくりと成熟し、甘さと密度のあるものになります。この果肉の甘みは種(コーヒー豆)にまで浸透し、パティオで丁寧に天日乾燥されます。夜間はタラス山脈の冷たい空気で冷やされることで風味が凝縮されていきます。今回も SINGLE Oのために特別に選別されたロットです!

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P