

RIO MAPACHO

ペル *WARM N PUSH*

TASTE: Warm red apple,
butterscotch & sweet

buttery pastry 温めたりん
ご、バタースコッチ、バターたっぷ
りの甘いペストリー

VARIETY 品種: Typica/Bourbon

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Cusco/Puno border

PRODUCER 生産者: Rio Mapacho
Co-op

ALTITUDE 標高: 1700-1950m

CROP 収穫時期: Oct 2016

ONE MORE THING: インカ遺跡やマチュピチュにほど近いアンデス山脈のクスコ地域。南米で最も甘いと言われるコーヒーが取れる産地です。標高に恵まれたこれらの小規模組合のなかには、自律的に活動している団体もあれば、機器・苗の育成・輸送・発酵槽などを共有することで協力して交渉力を高めている人たちもいます。彼らは同時により大きな組合にも属しており、バイヤーの代わりにコーヒーを買い取ってもらったり、その他のサービスを得ることもできます。この素晴らしいサポートシステムに支えられて生まれる温かいトーンと素晴らしい質感をもった Rio Mapacho。まるでアンデスであなたを暖かく包む心地よいブラケットのようです！

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
S I N G L E O . J P