

# PASTO

## LA LEONA

### コロンビア

**TASTE:** Crisp, pink  
lady apple, mandarin  
& light molasses  
りんご (ピンクレディ)  
、みかん、糖蜜

**VARIETY 品種:** Caturra/Castillo

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** San Juan  
de Pasto Municipality,  
Southwest Colombia

**PRODUCER 生産者:** Various  
smallholders

**ALTITUDE 標高:** 1980 – 2050m

**ONE MORE THING:** “Leona de Los Andes”(アンデス山脈の雌ライオン)という名称でも知られているSan Juan de Pastoは標高がとても高く、過酷な環境ではありますがとても美しい地域です。この素晴らしいコロンビアのコーヒーは、百万年前からある活火山Galeras周辺の、勾配が激しい地域で育ちました。火山の恩恵はミネラル豊富な火山灰土だけではなく、火山灰が毎年空から降り注ぎます。空にも届きそうな標高と、涼しく乾燥した気候はコーヒーチェリーの成熟過程をスローダウンし、より複雑で明るい風味と酸味を作り出します。このPastoがその象徴です!