

LAS 20

グアテマラ

POSITIVE
ALTITUDE

TASTE: Apricot, caramel
& green apple
アプリコット、キャラメル、青リンゴ

VARIETY 品種: Bourbon,
Caturra

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Hoja Blanca
Huehuetenango

PRODUCER 生産者:
Petronillo Martinez

ALTITUDE 標高: 1400 - 2100m

ONE MORE THING: This is one of several micro-lots produced by Petronillo Martinez & his son Jesus, from their family farm, which rests on the border of Mexico & Guatemala. Every lot they produce represents a different altitude & location on their farm in Hoja Blanca. The unique flavours of each lot reflect the amazing diversity of the region & are due to the very active micro-climates & the quality soils in which they're grown.

今回お届けするコーヒーは、グアテマラとメキシコの国境で農園を家族経営している、Petronillo Martinezと息子Jesusが生産したマイクロロットのひとつです。Hoja Blancaに位置する農園で生産される彼らのコーヒーは、標高やエリアによる風味の違いがロットごとと表れています。ロットごとに変化する個性あふれるフレーバーは、活発に変動するマイクロクライメイト(微気候:地表面の状態や植物群落の影響で生じる細かい気象の差)と質の高い土壌がおりあわさった結果であり、その地域の素晴らしい多様性がとても良く表現されています。

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P