

LA MIRADOR

グアテマラ

POSITIVE
ALTITUDE

TASTE: Candied orange,
grape & light florals
オレンジピール、グレープ、軽やかな
フローラル感

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: 今回お届けするLa Miradorも前回のLas20と同様、グアテマラ・ウェヴェテナンゴからよりメキシコに近いイルコ・Hoja BlancaにあるPetronillo Martinezの農園で彼と息子Jesusが生産したマイクロロットのひとつです。このロットも標高やエリアの違いによる風味が表現されています。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(近いエリアで全く異なる気候になること)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。

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

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE O . J P