

CUBOS

ペルー COE #14

TASTE: Green grape,
spiced date & fig
グリーングレープ、スパイスデ
ーツ、イチジク

VARIETY 品種: Caturra

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Huanuco region

PRODUCER 生産者: Mel Francisco
Cubos Espinoza

ALTITUDE 標高: 1800m

ONE MORE THING: ペルーのカップオブエクセレンスコンペティションはまだ2年目ですが、かなりの盛り上がりを見せており、我々はためらうことなく2ロットを買いつけました。COE Tour第3弾で紹介する一つのペルーはCubos。このコーヒーの名前にもなった生産者Cubosは、13年もの経験がある生産者です。フローラルでハーブのようなアロマとグリーングレープのフレーバーのコンビネーション、コリアンダーとスパイスデーツの奥深い甘さが、ユニークな特徴としてとてもよく表れています。トップ20入りしたCubosに栄誉を称えましょう。

In just its second year, the Peru Cup of Excellence comp is so hot; we splashed out & bought two harvest lots. The first is Cubos, named after its producer, who has been farming for 13 years. Floral, herbaceous aromas combined with flavours of green grape, coriander & the deep sweetness of spiced date make this a darn unique coffee. Kudos to Cubos for placing in the top 20.