

SINGLE O HEROES

# NUEVO PROGRESO PERU COE #13

HIGHER  
POWER!

**TASTE:** Jasmine florals,  
juicy nectarine, peach  
& panela

ジャスミンの花の香り、  
ジューシーなネクタリン、  
桃、パネラ

**VARIETY** 品種: SL-09

**PROCESS** 精製方法:  
Washed

**ORIGIN** 生産地:  
La Convencion,  
Cusco

**PRODUCER** 生産者:  
Lucio Luque  
Vasquez

**ALTITUDE** 標高:  
2100m

SINGLE O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLEO.JP

**ONE MORE THING:** 信念を持ち続けるということ。

このペルーCOEのコーヒーがまさにその例です。生産者であるLucio Luque Vasquezは2014年にサビ病というコーヒーノキの病気のせいで、その年のほとんどの収穫を失ったことがありました。その後、病気に強い品種の栽培に切り替えることが通例ですが、彼はその代わりにSL-09というとても栽培が難しい繊細な品種を植えたのです。彼の注意深い観察のもとで育てられたコーヒーは、ジャスミンの花の香りやジューシーなネクタリン、桃やパネラのような風味を持っています。高い標高がもたらす力だけではなく、彼の信念が産んだ傑作と言えるでしょう。

Sometimes you have to just believe. There is no better example of this than this Peru COE. After losing most of his crop to leaf rust in 2014, producer Lucio Luque Vasquez could have settled and gone for a more robust, plague resistant coffee plant. Instead, he took a risk on the delicate SL-09 variety. Under his careful eye, his plants have produced a coffee with notes of jasmine florals, juicy nectarine, peach & panela. An ode to the powers that be, albeit the power of altitude.