

LA (STILL)
LIVIN' THE DREAM

HERMOSA

グアテマラ

TASTE: Cola, dried
cranberry & grapefruit
コーラ、ドライクランベリー、
グレープフルーツ

VARIETY 品種:
Red Bourbon

PROCESS 精製方法:
Natural

ORIGIN 生産地:
Aldea Los Planes,
Acatenango

PRODUCER 生産者:
Max Fernando
Pérez Rios

ALTITUDE 標高:
1600-2000m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: アカテナンゴで最高のコーヒー農地を手に入れ、家族と共に「コーヒーDream」を叶えたマックス・ペレス。この10年間で彼が創り上げたコーヒーユートピアの13の区画には、それぞれトップ品種(ティピカ、レッド・イエローブルボン、カトゥーラ、カトゥアイ、パチェ、パカマラ、ゲシャなど)が栽培されています。収穫後は彼が所有する管理の行き届いたウェットミルで、これらの品種の特徴をさらに活かすために、品種に合わせた精製(ウォッシュト、ハニー、ナチュラルなど)が行われます。昨年、彼の農園を訪問し、この素晴らしいレッドブルボンのナチュラル精製ロットをSingle 0だけのために(つまりあなたのためだけに)買い付けることができました!

Max Pérez, with his family's support, was able to "make the coffee dreams come true" by acquiring a farm in Acatenango's perfect coffeelands. Ten years in, he's created a coffee utopia of 13 plots planted with top varieties: Typica, Red & Yellow Bourbon, Caturra, Catuai, Pache, Pacamara & Gesha. To top it off, small lots of individual varieties are made-to-order as washed, honey or natural in their pristine mill. We were stoked to visit Max's farm in January & have this Red Bourbon natty lot made just for us- and you!