

LA MERCED



NARIÑO コロンビア

TASTE: Pineapple
candy, green tea,
molasses

パイナップルキャンディ、
緑茶、モラセス(糖蜜)

VARIETY 品種:
Caturra

PROCESS 精製方法:
Washed

FARM 農園:
La Merced

ORIGIN 生産地:
Yacuanquer, Nariño

PRODUCER 生産者:
Jorge Heriberto
Miramag Riascos

ALTITUDE 標高:
2000m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: Single 0のコロンビア生産者パートナーAzaharがレジェンドコーヒーに足を踏み入れました!どうやって?コロンビア国内でも最も遠隔地と言われる生産エリアを探し歩き、最高の生産者たちとコーヒーに出会ったのです。(コロンビア産コーヒーの90%がそうであるように)それらのコーヒーも「コロンビア産」という大きいくくりでミックスされてしまう運命でしたが、生産者たちはその前にAzaharとSingle 0がそれぞれの収穫を個別に買い取ることに承諾してくれました。Nariño と Cauca で出会った比類ないコーヒーを、限定 Colombia Small Lot シリーズとしてお届けします。

Our producer partner Azahar put the leg(work) into legends! How? By searching the most remote areas of Colombia to find the best farmers & product. And instead of having these coffees sent on to a mill to be mixed up in regional profiles (90% of Colombia's coffee ends up in blends!), they've given us direct access to these individual harvests. This exceptional coffee is one of six small lots we're featuring from Nariño & Cauca, as part of our limited Colombia Small Lot Series.