

# VIN- OSO

SPRO  
GOOD!

## グアテマラ

**TASTE:** Earl grey,  
lemongrass &  
white peach  
アールグレイ、  
レモングラス、白桃

**VARIETY 品種:**  
Catuai

**PROCESS 精製方法:**  
Washed

**ORIGIN 生産地:**  
Ayarza, Santa Rosa

**PRODUCER 生産者:**  
Small Producers

**ALTITUDE 標高:**  
1400-2000m

**SINGLE O**

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
SINGLEO.JP

**ONE MORE THING:** 昨年末に販売したブレンドコーヒー SUGARPLUMの主演であるVINOSOは、エスプレッソでもフィルターでもおいしい、まさに主演級のコーヒー。しかも今回のコーヒーは新しい精製所から届きました。精製所があるアヤルサ地区の名は、2万年前に2つの火山が噴火してできた伝説のカルデラ湖(クレーター内にできた湖)、ラグーナ・デ・アヤルサに由来します。名前の由来といえば、「VINOSO」はこのコーヒーの精製スタイルを指しており、緻密に管理された長時間の発酵によって、ジューシーでワインのようなフレーバーが生まれます。新しい精製所のパフォーマンスとVINOSOのエキサイティングなフレーバーをぜひ一度お試しください。

A star component of our recent Sugarplum blend, Vinoso is singing on espresso, and tasty on filter too. It's from a new wet mill in the region of Ayarza, named after the legendary crater lake Laguna de Ayarza, which was formed around 20,000 years ago by two collapsed volcanos. And while we're talking names, 'Vinoso', refers to the coffee's processing style, which entails a tightly controlled, extended fermentation, resulting in juicy, winery flavours. Spro good to showcase this new mill's quality and Vinoso's exciting taste profile.