

LANANAEROBIC PRADERA コスタリカ

TASTE: Sparkling cherry,
watermelon & almond
弾けるようなさくらんぼの風味、
スイカ、アーモンド

VARIETY 品種:
Caturra

PROCESS 精製方法:
Anaerobic
Fermentation

ORIGIN 生産地:
Tarrazú,
Costa Rica

PRODUCER 生産者:
Cafeteleria de
Tierras Ticas

ALTITUDE 標高:
1550m

SINGLE 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: Hacienda La Praderaはタラス地域の中心にある181ヘクタールのカトゥーラ種に特化したエリアです。この品種にとって、コスタリカのこの地域の土壌と気候はこの上ない相性と言えるでしょう。また彼らのクオリティへのアプローチも強力で、収穫からパルプ除去・精製といったプロセス一環を品種ごとに行い、プロセスのロット毎にカップを取り細かくクオリティチェックをしています。アナエロビック(酸素フリー)発酵によって生み出される、思いがけない複雑なフレーバーをお楽しみください!

Hacienda La Pradera is 181 hectares of made-for caturra land right in the heart of the Tarrazú region. It's a match made in heaven for this variety, due to the soil & climate in this neck of the Costa Rican coffeelands. Their quality approach is strong too. They harvest, depulp & process each variety separately & cup each lot individually. This special coffee delivers unexpected & complex flavours, a result of anaerobic (oxygen-free) fermentation.
