

コロンビア ナリーニョ スプレモ

コロンビア南西、標高が4,276メートルもある GALERAS 火山のふもとに位置するナリーニョ州。野生の風景、ジャングルのある南へ流れる河、勤勉な農民が住む色鮮やかな家々が印象的な地域です。山のふもとという土地がら、急斜面が多く10ヘクタール未満の小規模な農園が多いのも特徴です。化学肥料は使用せず、コーヒーの皮などの有機肥料を利用し、バナナなどのトロピカルフルーツの木の影にて大切に栽培されているナリーニョ スプレモをご紹介します。



産地：コロンビア南西地域のナリーニョ州

標高：1,800 - 2,200M

品種：ティピカ、カツーラが中心

規格：スプレモ (SUP)。スクリーン18UP

精選：伝統的な水洗処理。機械による選別の後、ハンドピックにて欠点豆を除去

収穫時期：5月～8月メイン

その他特徴：赤実のみを手摘みにて収穫

味の特徴：高地特有の、酸味が強く、ボディ感のある味。かすかな甘味さえ感じられ、深めに焙煎しても、フレーバーがのこります。