

COLOMBIA SUPREMO CLEOPATRA S - 17 / 18

コロンビア スプレモ クレオパトラ S - 17 / 18

SUPREMO CLEOPATRAは、コロンビアに縦断する三つの大きなアンデス山脈の西側の尾根、バレ・デル・カウカ「VALLE DEL CAUCA」州のミランダ「MIRANDA」農園で生産されます。農園主のシーザー「CESAR」氏が持つ同農園は、



日本市場でもMAMSエリアより生産されるコーヒーはコロンビア産コーヒーの代表的な高品質で有る事で知られており、このエリアに位置しております。標高1700～1850メートルの山肌で栽培されるティピカ/ブルボン「TYPICA/BOURBON」種は、太平洋に面する同農園の位置のため、強い海風とアンデスよりの山風に育まれ、厳しい自然環境の中で生まれ、寒暖差の大きさにより高品質コーヒーの栽培には適します。完熟された赤実のみをカフェテロの手により丁寧に収穫されます。精選方法は、農園内より湧き出る清らかなアンデスの清水を受け、古典的な従来方法である水洗処理を行い、熟練された人々によって天日乾燥を行います。生産量は、2000袋の限定商品と成りますが、エステートコーヒーとして貴重な逸品で

す。特徴は、マイルドさが誇張し、雑味無く、滑らかな深い味わいと香りはコロンビア産コーヒーの代表的な優れたものを持ち合わせます。COLOMBIA SPECIALTY COFFEEに認定されており、MIRANDA農園主CESAR氏の管理下の基に生まれる清らかな“SUPREMO CLEOPATRA”の優れた香味をご賞味下さい。