

BRAZIL, Bourbon amarelo. Laranjal

Laranjal

黄色く熟するブルボン・アマレロ スペシャルティ

農園主のAlexandre Ribeiro氏は2008年にこの農園を買い、その時からSertaozinhoグループに所属しています。水流を使った比重選別機やグリーンセパレーターも設備されています。過熟、未成熟チェリーやグリーンセパレーターで剥がれなかったチェリーは、別々に直接パティオへ運ばれるシステムになっています。その後、これらはNatural処理され、分けて管理されます。7~10日間のパティオでの天日乾燥の後、35°Cに保ったドライヤーでさらに乾燥させます。

[生産地域] Sao Sebastiao da Gramma, Pocos de Cardas, Brazil

[農園名] Fazenda Laranjal

[農園主] Alexandre Ribeiro (Sertaozinho Grupe)

[標高] 1,050 - 1,300 m

[品種] Mundo Novo, Catucaí, Yellow Bourbon, Icatu

[面積] 220ha(コーヒー栽培面積:130ha)

[精製] ナチュラル: 45~50%、パルプドナチュラル50~55%

[平均年間生産量] 約3,500 bags / 60 kg

[カップ評価] PN:Caramel, Juicy, Bright Acidity, Round MF, Well Balance

