

COLOMBIA, Narino, Buesaco

# BUESACO

名産地ナリーニョより王道の逸品。

コロンビアン・マイルドの最高峰、ナリーニョ。往年のコロンビアン・マイルドの特徴を持ったコーヒーが年々希少化していく中、ナリーニョが改めて、最高のコーヒー産地として再認識されていくのには、それなりの理由があります。

- ・コロンビアを縦断する3つのアンデス山脈が一つにつながる高地の複雑な特殊性気候。
- ・ガレラス活火山を含む多数の火山の影響を受けた水はけの良い火山灰性の土壌
- ・平均1500メートルから2000メートルを超える生産地の標高
- ・比較的少ない降雨量により、土壌の栄養分の保持力が高い。
- ・赤道に近いことで、日中の日差しが強い

ナリーニョだけが持つこれらの条件が、しっかりとしたコクとクリアな酸味を持つナリーニョ・コーヒーを生み出します。5年の歳月をかけ、秘境と称されるナリーニョの奥地の農家を一軒一軒歩いて回り、辿り着いたブエサコ地域の特殊地形と独自気候がもたらす、失われつつある古き良きコロンビアのコーヒーをお届けします。

[地域] コロンビア最南部ナリーニョ県ブエサコ自治区

[標高] 1600-1800m

[精製] 零細農家による伝統的な発酵水洗式

[品種] カツーラ、カスティージョ（ロザリオ、エルタンボ）

[収穫] 4月～8月

Narino  
Buesaco  
Excelso  
CAFE DE COLOMBIA

NOVO

