

PANAMA SHB VOLCAN BARU

Volcan Baru



近年世界でも最高峰のコーヒー産地として知名度が上がっているパナマのボケテ地区は、同国の最高峰であるバル火山の東山麓の斜面に位置する農園で生産されます。ボケテ地区は、その豊かな生物多様性で知られ、コーヒー生産にうってつけの気候のもと、シェードツリーに守られたコーヒーは、ゆっくりと期間をかけて成熟することで、力強く特徴的なカップ品質を醸し出します。また、この地区のコーヒー農園は19世紀後期から20世紀初頭にやってきた移民たちにより開拓され、その開拓精神にあふれた農園主たちは、常に品質向上にたゆまぬ努力をすることで、今日のパナマコーヒーの定評を勝ち取りました。

バル火山からの火山灰の影響を強くうけた土壌から醸し出される、しっかりとしたボディ、目覚ましい酸味と、甘味を伴ったアフターテイストをお楽しみください。

パナマ SHB ボルカン バルー

【生産国】パナマ

【生産地域】最西部、ボケテ地方、バル火山東麓

【品種】カツアイ

【標高】1350~1800m

【土壌】火山灰性

【収穫期】12月~3月

【精製】フルウォッシュ、天日・機械乾燥併用、

乾燥後60日の熟成期間