

COLOMBIA FINCA SANTUARIO Red Fruit Carbonic Maceration

FINCA SANTUARIO

Red Fruit Carbonic Maceration

Carbonic Maceration Red Fruit

サントゥアリオ農園のあるコロンビア カウカ県は、コロンビアコーヒーの名産地であるウイラ県が東に、そして、ナリーニョ県が南に接する、日照や降水量、標高、土壌といったコーヒー栽培の好条件の揃った地域です。

農園主カミーロ・メリサルデ氏は、古き良き時代のコロンビアマイルドコーヒーの復活を目指し、サステナブルな条件のもと、一から農園を設計し、1999年に農園作りをスタートさせました。サントゥアリオ農園では当初から「至高のコロンビアマイルド」を目指し、木の播種から収穫、精選にいたるまで非常に高いクオリティを持った独自のマニュアルで農園の管理を行い、スペシャルティコーヒーの生産に力をいれています。また、スペシャルティコーヒーの生産だけでなく、ハーブやほかの果樹の栽培も行い、環境保護活動や養蜂、エコツーリズムの取り組みを通して、環境にやさしい持続可能な農園づくりに取り組んでいます。

こちらのレッドフルーツ カーボニックマセレーションは、BRIX計で22-24度以上のチェリーを収穫後2時間ほど水につけ、レッドフルーツモストで56時間のカーボニックマセレーションを行った後、通常のコーヒーモストで20時間のアナエロビクを行い、20-22日間かけて、水分値が10.5%になるまでアフリカンベッドで天日乾燥させています。

商品名 : コロンビア サントゥアリオ農園 レッドフルーツ カーボニックマセレーション
農園名 : サントゥアリオ農園
農園主 : カミーロ・メリサルデ
エリア : カウカ県 ポパヤン
プロセス : ナチュラル (カーボニックマセレーション)
品種 : ブルボン種
標高 : 1850-2100m

