



CERRAD YAMAGUCHI BOURBON SUNDRY

~CLASSICO~



Cerrad Yamaguchi Bourbon Sundry

Classico Natural

農園名: 指定農園: セーラ・ネグラ
生産者: ヤマグチ・カルロス・アキオ & ナカオファミリー
生産地: ブラジル・ミナスジェライス州セラード地域
栽培品種: ブルボン・アマレロ品種
標高: 1000m ~ 1150m
平均気温: 23°C
開花時期: 9月 ~ 10月
収穫時期: 7月
精製処理: Natural (自然乾燥式)
スクリーン: SC-16/18

このブルボンはセラード珈琲: 代表ヤマグチがブラジルの伝統的な品種であるブルボン品種を守り、更に伝統的製法であるNatural (自然乾燥式) に仕上げる事にこだわり、日系人生産者ナカオさんと共に共同栽培としてスタートしました。その農園でも一番良い区画を指定して最高のブラジルのブルボン品種として送り出すべく厳しい管理をしています。

味覚特長: Natural製法によるフルーツ感に良質な酸味を持ち、豊潤なボディ感とカカオフレーバーやキャラメル・シロツ

