



MATAS DE MINAS CARMELADO ~Pulped Natural~



Matas de Minas Caramelado

農園名: 5つの農園所有(代表農園: サンタカタリーナ農園)
生産者: ヴィッセンチ・ファリア
生産地: ミナスジェライス州・マッタス・デ・ミナス地域
栽培品種: ムンドノーボ品種・カツアイ品種からカップにて選定
他標高: 870 - 1,000m
平均気温: 18~23°C
開花時期: 9月/11月
収穫時期: 6月下旬~10月中旬
精製処理: Pulped Natural
スクリーン: SC-16/18

キャラメルのような甘いアロマで、味もマツタリとしたコクがある。エスプレッソでは強いクレマを作りその素質が最大に発揮される。全体のバランスが多く日本人に好まれるタイプです。酸味の質も良く、浅煎りにすると柑橘系で香りはオレンジの皮のよう。

コーヒー栽培は彼にとって生涯の情熱であり、又挑戦である。毎日自らが飲むコーヒーはブラジルと自称する自らの製品である。コーヒー栽培への夢は終り無く続き、夢が無くなれば、即ち人生の終りと考える。品質の良いコーヒー生産を常に目標とし、生産地区の模範栽培者としての地位を維持し、家庭に於いては、歴史あるコーヒー栽培者一族としての習慣

