



CERRAD KANJUKU NATURAL



Cerrad Kanjuku Natural

農園名: 代表農園ドゥアスポンチス農園 ※カップ毎に農園を選択
生産者: 代表生産者: アントニオ・ジョゼ・デ・カストロ
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: 主にムンドノーボ品種/カツアイ品種/カップにて選定
標高: 1000m前後
平均気温: 23°C
開花時期: 9月上旬~10月上旬
収穫時期: 8月~9月
精製処理: Natural(非水洗式)
スクリーン: SC-17/18

コーヒーの樹上で熟した後、木の上で生らせたまま乾燥させます。
セラードでは雨季と乾季がハッキリと分かれているため、
この様な収穫方法が可能です。この時期に雨に降られると
ダメージが出る可能性があり、他の産地では樹上で乾燥さ
せる事は難しいと言われています。
本来、樹上でチェリーを生らせたまま乾燥させる事は木に大
きな負担を与える事となりますが収穫時期のタイミング(遅れ)
により生産されます。「甘味が増す・マイルドになる。」など
と言われています。弊社のグループ農園では計画的に樹上で
乾燥するのを待って収穫するという生産者もいます。

味覚特長: ナチュラル特有の甘い香りとナッツ系のフレーバー。

