



# CERRAD CAFE VINHO

~ Natural ~



## Cerrad Cafe Vinho

農園名: シャローン農園

生産者: マルコス・ミヤキ

生産地: ミナスジェライス州・セラード地域

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: 1,250m

平均気温: 18~23°C

開花時期: 9月/11月

収穫時期: 7月下旬~8月下旬

精製処理: Natural

スクリーン: SC-16/18



2007年、マルコス氏のコーヒーがワインのようなフレーバーだったのでこの名前(セラード・カフェ・ヴィーニョ)を付け、テスト販売いたしましたところ、リクエストが多かった商品です。誰にでも分かりやすい特長で来店されるお客様にも果実の甘さを伝えやすい商品です。

口に含んだ瞬間、甘さが際立ち鼻腔からもワインを想わせるフレーバーを感じる。どっしりとしたフレーバーから感じられるのは、スッキリした白やロゼよりもフルボディの赤と表現したくなるのがカフェ・ヴィーニョの特長です。

このコーヒーはナチュラル(自然観乾燥)であり、力強いボディ感があるにも拘らず後口はクリアーでウォッシュド処理されたかのように雑実が残りません。

