



MATAS DE MINAS CAFE VINHO

BRANCO micro lot



Cafe Vinho Branco

農園名：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：カツアイ品種
他標高：870 - 1,000m
平均気温：18~23℃
開花時期：9月/11月
収穫時期：6月下旬～10月中旬
精製処理：Natural
スクリーン：SC-16/18



ワインのようなフレーバーが産出されるサンタカタリーナ農園にて、初のマスカット系のヴィーニョ(ポルトガル語でワイン)が見つかりました。そのキャラクターにちなんで、カフェ・ヴィーニョ・ブランコの名前を付けました。

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。爽やかなフレーバーから感じられ、スッキリした白ワインを思わせます。カフェ・ヴィーニョ・ブランコはナチュラル(自然観乾燥)でありながら、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。

