

NewCrop

2021年度産



tezumi
kanjuku

一番摘み 手摘み完熟豆

お米に新米・古米があるようにコーヒーにも新豆(ニュークロップ)・古豆(オールドクロップ)があります。ニュークロップはオールドクロップに比べて香りや味などで力強さを持っておりスペシャルティコーヒーとして、とても人気があります。

通常、市場に出回るのが収穫し、その年の年末から年明けになるブラジル産コーヒーを新鮮な状態でどこよりも早くお届けいたします。

【農園情報】

生産者 アントニオ・ジョゼ・デ・カストロ
地域・地区 ブラジル・ミナスジェライス州 パトロシーニョ市
農園名 ドゥアスポンチス農園
標高 1000m
品種 ムンドノーボ
年間降雨量 1600mm
平均気温 23℃
開花時期 9月上旬～10月上旬
収穫時期 5月下旬

【精製方法】

精選方法 Semi-Washed
収穫方法 手摘み
スクリーン 16/18

【味覚特長】

香り高いチョコレートフレーバー、冷めるに従い増す甘みと良質の酸味、そして雑味の無いクリアな後味をお楽しみ下さい。

何と言っても豊かなフレーバーと甘味が特長です。手摘み完熟豆の基本はWin'dryです。乾燥工程における化学的に起こるダメージなどの心配が少なく、また低温で乾燥を行うことによりフレーバーが豊かなコーヒーが出来るとのデータが多く出ております。セラードエリアで毎年行われるコンテストでも精製工程を調べるとWin'dryされたコーヒーが入賞する確立が非常に高くなっております。



生産者:アントニオ氏

