



# CERRAD

## CAFE VINHO Rosso



### Cerrad Cafe Vinho Rosso

農園名: フォリヤードス

生産者: ジョゼ・ロベルト・シルバ

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: カツアイ品種

標高: 960m

平均気温: 23°C

開花時期: 9月~10月

収穫時期: 7月

精製処理: Natural(自然乾燥式)

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。

