7月25日～8月31日

サンヨープレミアムブレンド
CORE BLEND

コロンビアCOE2019　第23位　エスペランサ使用

〈 サンヨープレミアムブレンドについて〉

国際品評会Cupof Excellence（カップ・オブ・エクセレンス）入賞豆や、希少性の高いトップクオリティの豆だけを厳選してブレンドした逸品です。
希少性が高く、ロット数も少ないため、ベースのコーヒー豆を定期的にかえてお客様にご案内いたします。
今回のベース豆は、コロンビアの2019年度COEで23位に入賞した「エスペランサ」です。
アップル、パイナップルのような爽やかな風味があり、柑橘系の爽やかな酸味と瑞々しい甘さ。
後口も滑らかで心地よさが特徴です。
今回のコロンビアCOE入賞豆ベースのサンヨープレミアムブレンドをぜひお試しください。

ベース豆	：La Esperanza（エスペランサ）
農園主	：Ari Jesus Ome Jimenez
原産国	：Colombia（コロンビア共和国）
生産エリア	：San Agustin, Huila
標高	：海抜1,700 m
品種	：Caturra（カトゥーラ）
精選方式	：Washed（水洗式）
オークションランク	：Cup of Excellence 2019 第23位
スコア（点数）	：87.76点
ブレンド内容	：コロンビア、グアテマラ、ブラジル

風味特性

≪アロマ/フレーバー≫
アップル、メロン、レモン、パイナップル、等
≪甘さ・酸味≫
シトリック（シトラス系の爽やかさ）、瑞々しい甘さ
蜂蜜のような滑らかさ、クリーンフィニッシュ

＜コロンビア　エスペランサについて＞

今回のベースは、2019年のコロンビアCOE（Cup of Excellence）で23位にノミネートした、La Esperanza（エスペランサ）です。
農園主のAri Jesus Ome Jimenez一族は祖父の代からコーヒー栽培を営んでいます。彼は三代目であり、栽培に着手して今年で40年になります。
長年、より良いコーヒー生産をするための検証を行い、種植えから収穫、精選プロセスに至る全てのステップを徹底管理している。
農園ではカトゥーラの他に、ブルボン、カスティージョ、コロンビアF6などの品種を栽培しており、これらの品種を維持し、加工方法をさらに改善する予定です。そして将来、より多くの木を育て、自分の農場を再植林することを計画しています。