

2011 年カップオブエクセレンス受賞

コスタリカ ラクーナエステート

フルーティーで甘みを感じる風味、キレのある後味。

コスタリカコーヒーの最高傑作を是非、お試し下さい。

この珈琲豆は最高級の品質認証カップオブエクセレンスを受賞したコーヒー豆です。 私どもが世界のコーヒー会社と競合の末、世界オークションで落札し直輸入した価値ある珈琲豆です。

ラクーナエステートは、コスタリカ南西部首都サンホセから約 70km のタラス、リアーノ・デ・ロサンゼルス地区の標高 1600m にあります。狭い渓谷や山の斜面でコーヒーが栽培されています。栽培品種は、Caturra が主に栽培されています。

カフェイン含有量が少なく（他のコーヒーより 50%少ない）、国際市場でも高く評価されています。

農園主のイスマエルナバロさんは、家族でコーヒーを栽培されています。近年伸び盛りのコーヒー農家です。

フルーティーで甘みを感じる風味、キレのある後味。コスタリカコーヒーの最高傑作を是非、お試し下さい。

Lot#: 31 Ismael Navarro Ceciliano - La Cuña



Overview

Life time coffee grower family. Excellent agronomic practice with poro shadow. Located between 1400- 1600 meters above sea level. Harvest in January and February. Caturra 100%.

Property Characteristics:

Farm: La Cuña
Farmer: Ismael Navarro Ceciliano
Rank: 31
City: Llano de los Ángeles
Region: Tarrazú
Country: Costa Rica
Farm Size: 12.60 Hectares
Coffee growing area: 5.60 Hectares
Altitude: 1600 masl
Certification: None

Coffee Characteristics:

Variety: Caturra
Processing System: Wet mill, natural fermentation and sun dried
Lot Size: 44 boxes
Pounds: 3,339.60 (1,514.82 kgs)
International Jury Score: 84.22
Cupping Number #: 310

Winning Bidder: honuKATOCOFFEE Inc.
Top Jury Descriptions: AROMA/FLAVOR juicy, lemon, caramel, sweet crackers, orange ACIDITY lemon, citrus, nice tartness OTHER juicy, good finish, sweet