

2011 年カップオブエクセレンス受賞

## ニカラグア エル・トラスラードエステート

フローラルな甘い香り、アップルやレモンのような爽やかな酸味、  
チョコレートのようなコク。

ニカラグアコーヒーの最高傑作を是非、お試しください。

この珈琲豆は世界最高級の品質認定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。

エル・トラスラード農園は、ニカラグアのコーヒー名産地ヌエバセコビアのディピルト地区にあります。ここは標高 1300m の高地で、気温は 12～20℃、年間降水量 1600mm のコーヒー栽培には最適の場所です。栽培品種は、主にカトゥーラ種です。

農園主のアントニオ・ウリエルさんは、お母様と奥様と娘様の 4 人家族で、農園は、3 世代続いています。成熟したコーヒー豆を丁寧に収穫し、きれいな水で洗浄しています。

フローラルな甘い香り、アップルやレモンのような爽やかな酸味、チョコレートのようなコク。ニカラグアコーヒーの最高傑作を是非、お試しください。少し深めのフルシティローストに焙煎してお届け致します。

**Lot#: 25 Uriel Antonio Castellano Paguaga - El Traslado**



**LOTE# 25**

**FINCA: EL TRASLADO**

**PRODUCTOR: URIEL ANTONIO CASTELLANOS PAGUAGA.**

**Name and Location of farm:**

Farm "El Traslado" is located in the Laguna No. 1, Dipilto Nueva Segovia. The farm is located at an altitude of 1300 meters above sea level, with a nice weather, temperature of 12th-20th c, 1600mm annual precipitations.

**Tell us the story of your farm:**

10 years of owning the farm "El Traslado" its original name change field, 2 ¼ acres of coffee, with a variety of coffee Caturra a small percentage of Maragogype. The production is 45 quintals gold, also has some fruit trees, orchards, timber trees

**Family generations:**

The family consists of 4 members: mother, wife and daughter. The coffee farm "The Transfer" first belonged to my grandfather traditionally coffee farmer, who inherited the death of my mother Maria Nieves Paguaga who in turn inherited me now being the only owner.

**What's your secret for winning the competition?**

The careful when cutting the coffee, only mature coffee. The way of the wash, give the exact point of fermentation and washing with clean water.

**How do you feel in being a winner?**

Pleased to have participated happy that incentives to me even more to worry about the process of improving coffee quality in the future. What do you think of the Cup of Excellence? Is an important mechanism that helps us every day to improve the future quality of coffee, to the knowledge of the existing quality in Nicaragua and the export of our coffee.

**Property Characteristics:**

**Farm:** El Traslado  
**Farmer:** Uriel Antonio Castellano Paguaga  
**Rank:** 25  
**City:** Dipilto  
**Region:** Nueva Segovia  
**Country:** Nicaragua  
**Farm Size:** 2.80 Hectares  
**Coffee growing area:** 1.40 Hectares  
**Altitude:** 1300 masl  
**Certification:** None

**Coffee Characteristics:**

**Variety:** Caturra  
**Processing System:** Washed y Sun  
**Lot Size:** 35 boxes  
**Pounds:** 2,314.83 (1,049.99 kgs)  
**International Jury Score:** 84.53  
**Cupping Number #:** 805  
  
**Winning Bidder:** honuKATOCOFFEE Inc.  
**Top Jury Descriptions:** AROMA/FLAVOR - floral, lemon, pralines, flowers, crab apples, chocolate, pears, mossy flower  
aroma ACIDITY - grape, tannic, winy