

ブラジル ペレイラ農園 アマレロブルボン Q認証

BRAZIL PEREIRA ESTATE AMARELO BOURBON with Q CERTIFIED

産地 ブラジル ミナスジェライス州カルモデミナス

農園 ペレイラ農園

農園主 ルイス パウロ ディアス ペレイラ フィーリョ

標高 1050~1200メートル

栽培面積 121ヘクタール

栽培品種 アマレロブルボン

精選方法 乾燥式（天日乾燥）

認証 Q認証ロット



ここがすごい！ ①豊かな水資源と自然環境！

近郊に大手飲料メーカーのミネラルウォーターの採取地（サンロウレンソ）があります。農園は数多くの植物や動物の楽園となっているマンチケイラ山脈山麓にあります。

ここがすごい！ ②産地標高の最高地点は1200メートル！

この産地標高がコーヒーチェリーをじっくり成熟させ、最も甘みを伴う完熟期の収穫を可能にします。ちなみにブラジルの一般的な産地標高は800~900メートル。

ここがすごい！ ③栽培から精選まで品質を最重視した一貫管理！

2002年国際品評会の受賞後、どうしても美味しいコーヒーが出来るかを常に考え、栽培から収穫、コーヒーチェリーからコーヒー生豆を取りだし、船積みされるまで一貫した管理がなされています。

ここがすごい！ ④ものすごく手間をかけています！

アマレロブルボンは在来種で病害虫に弱い。そのため普通の品種に比べ数倍手間がかかります。その持つ甘みは独特です。また収穫したコーヒーチェリーは機械を使わず天日にて優しく乾燥させます。最終的に木製サイロで寝かせて品質を創り上げます。

ここがすごい！ ⑤高品質、味覚保証のQ認証付きです！

Coffee Quality Institute による品質認証プログラムにおいて、高品質の証であるQ認証を得ています。得点は86.17点、86.18点と高得点を得ています。

農園主のルイスパウロ氏

完熟のアマレロブルボンを収穫中

