

2008年カップオブエクセレンス受賞

ブラジル サンフランシスコデアシス

甘くフローラルな香り、バランスの良い風味、
ほのかにシトラスを感じる風味、世界最高級のコーヒーです。

サンフランシスコデアシスは、通称、Banal としてよく知られており、カルモデミナスの街から 3km の場所にあります。オーナーは父からこの農園を譲り受け、父はそのまた父から農園を受け継いできました。山谷に囲まれた、この清らかな農園の中には、きれいで透き通った水が流れています。そして、この水がコーヒーを代表する見事な果物等が育つ為の源となっています。この農園では、マリサが夫パウロの全面的な協力を得て、素晴らしいコーヒーの栽培に励んでいます。また、彼女らは、サンフランシスコデアシスが受け継いできた素晴らしい自然を守ることも、非常に大切なことだと考えています。自然を傷つけることなく、最高級のコーヒーを育てることに最大限の注意を払っているのです。

全ての収穫は手摘みによって行なわれ、収穫されたその日にパティオに広げられます。乾燥させ終わったコーヒーはじっくりと熟成され、その後 COCALIVE の倉庫へと運ばれていきます。この素晴らしいコーヒーは 3 年間に渡り、あの有名なイタリアのイリー社に供給されています。また、2007 年と 2008 年にはイリー社が開催するコンペティションでファイナル進出を果たしました。そしてついに、カップオブエクセレンスを受賞したのです。この大躍進の裏には COCALIVE の継続的なサポートがあったことも忘れてはいけません。

Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Sitio São Francisco de Assis	Variety: Acaíá
Farmer: Marisa Coli Noronha	Processing System: Pulped Natural
Rank: 18	Lot Size: 21 bags
City: Carmo de Minas	Pounds: Not Available
Region: Sul de Minas	International Jury Score: 85.38
Country: Brazil	Cupping Number #: 627
Farm Size: 9.50 Hectares	Winning Bidder: Katocoffee Inc.
Coffee growing area: 6.50 Hectares	Top Jury Descriptions: Aroma-Flavor- sweet chocolate (8), floral (7), sugar cane, rhubarb (4), milk chocolate (3), apricot (3), lime (2), tangerine (2), cherry candy (2). Mouthfeel- juicy (7), round (7), balanced (4), dense (2). Acidity- citric (11), lively (9), grape (3)
Altitude: 1200 masl	
Certification: None	

