

2008 年カップオブエクセレンス受賞

ブラジル パライソ

ビターチョコレート思わせる風味とバラのような香り、
ベルベットのような舌触りが特徴の、世界最高級のコーヒーです

パライソは 1977 年にバナナプランテーションとコーヒー農園という 2 つの顔を持ち、その歴史をスタートさせました。1979 年・1981 年・1994 年と 3 度にわたって、自然災害による壊滅的なダメージを受けましたが、農園の歴史が途絶えることはありませんでした。農園で働く人達は、常に最高の品質のコーヒーを生み出そうと改良を重ねています。

この地域には高度 5990 フィートを誇る自然豊かな山が聳えています。ここから湧き出る天然水が、この農園から産み出される最高級のコーヒーを支えているのです。収穫後すぐに水洗・乾燥されたコーヒー豆は 1 日寝かされ、湿度から豆を守るためにプラスチックによって何重にも梱包されます。

パライソのオーナーはコーヒーを最高の状態で輸出するために、COCARIVE というコーヒー組合を創設し、更に一歩進んだ最高級のコーヒーを世界に広めようと努力を続けています。

Property Characteristics:	Coffee Characteristics:
Farm: Fazenda Paraiso	Variety: Yellow Bourbon, Catucaí
Farmer: Antonio Fortes Bustamante	Processing System: Pulped Natural
Rank: 23	Lot Size: 27 bags
City: Conceição das Pedras	Pounds: Not Available
Region: Sul de Minas	International Jury Score: 84.26
Country: Brazil	Cupping Number #: 659
Farm Size: 240.00 Hectares	Winning Bidder: Katocoffee Inc.
Coffee growing area: 52.00 Hectares	Top Jury Descriptions: Aroma-Flavor- bittersweet chocolate (9), floral (4), honey (2), banana (2). Mouthfeel- velvety (3), buttery (2), creamy (3), delicate. Acidity- smooth (4)
Altitude: 1300 masl	
Certification: None	