



ニカラグア ナチュラルアナエロビック発酵 サンタ・マリア・デ・ローデス農園

中米におけるスペシャルティコーヒーの産地国の中でも、独自の存在感を誇るニカラグア。同国でも随一の品質を産するヌエバ・セゴビア県のスペシャルティコーヒーの盟主、ペラルタ・コーヒー社が手掛ける農園です。1974年からPeralta社が管理しており、農園の80%以上でスペシャルティコーヒーを生産しています。オクタビオ氏は新しい取り組みからのアプローチも欠さず、安定して高い品質のコーヒーを送り出す、弊社としても高い信頼を寄せている生産者です。

また、Peralta社のオペレーションでは環境保全（熱帯雨林の生態系の保護）に貢献しながら、従業員の家族や地域社会の社会的発展や福祉を確保しています。こちらのロットについては嫌気性(アナエロビック)発酵を施しています。クリーンで上品な甘み、そして葡萄のようなフレーバーが特徴です。



農園について

地域	ヌエバ・セゴビア県、サン・フェルナンド市
農園	サンタ・マリア・デ・ローデス農園
農園主	オクタビオ・ペラルタ 氏
区画	Miriam
標高	1,300 – 1,550m
収穫	1月～4月

コーヒーについて

精製	ナチュラル（アナエロビック発酵）
品種	レッドカツアイ
アナエロビック発酵	糖度19度のチェリーを収穫し、農園のベッドで16時間レストイングさせ、容器に無水の状態で80%チェリーを充填させ、酸素が入らないよう密封する。容器をプールに沈めて温度をコントロールしながら発酵をすすめる。その時の温度は16/18℃。嫌気性発酵時間は48時間。
乾燥	アフリカンベッドで33日間乾燥
カップ	葡萄、上品な甘み