

EL Salvador Finca Loma La Gloria Pacamara Red Honey エルサルバドル ロマ・ラ・グロリア農園 パカマラ レッドハニー

太陽の光を存分に浴びたゴールドに輝くレッドハニー製法。

Finca Loma La Gloriaの特徴

- ✓ ロマ・ラ・グロリア農園は、サン・サルバドル市街地から北西、ケサルテケペ溪谷を見下ろすサン・サルバドル火山の斜面に位置します。標高も高く、コーヒー栽培に適した土壌と気候に恵まれています。
- ✓ 現在の農園主、アンナ・ルースさんの父親が90年代後半にこの農園を買収しました。
当農園では山の中腹でありながら広い乾燥場、パルパーやドライミルを保有しており、収穫から脱殻までの一貫した品質管理を行っています。
- ✓ 2代目を担うアンナさんのビジョンは、更なる品質の向上と彼らのトレーサブルなコーヒーを世界へ広めることです。

農園主:アンナ・ルースさん



麻袋イメージ



乾燥工程



農園風景



Finca Loma La Gloriaの基本情報

収穫地域:エル・ボケロン、ケサルテケペ
(サン・サルバドル火山地区)
標高 :1,220-1,770m
規格 :SHG
プロセス :Red Honey
収穫期 :12月~3月
品種 :Pacamara
乾燥方法:アフリカンベッド/パティオ(アフリカンベッドで20日間乾燥させた後、5日間パティオにて乾燥)
土壌 :火山性土壌
年間降雨量:1,450-1,600mm

カッププロファイル

