

スペシャル
ロット85,⁵SCA
スコア

カスティージョ

精製・管理発酵・ハニー

コロンビア・アンティオキア県ヒラルド

● 基本情報

製品	生豆（未焙煎）
品種	カスティージョ
産地	アンティオキア県ヒラルド
生産者	ヌビア・タマヨ

● 精製

精製方法	管理発酵・ハニー
------	----------

● 物理的規格

スクリーンサイズ	14以上 スクリーン12を5%まで許容
含水率	10% – 12%
一次欠点豆	12粒以下 / 500g
欠点豆合計	72粒以下 / 500g
異物	0%
低品質豆（パシージャ）	混入不可

● 官能規格

酸味	ミディアム / バランス型
ボディ	ミディアム〜クリーミー、シルキー
後味	持続的
クリーンカップ	フェノール・発酵欠点なし

● 調製・包装

調製	エクセルソ
包装	フィケ麻袋 + 内袋（保護用ライナー）
正味重量	70kg（コロンビア標準）
荷印	産地・ロット・スクリーン

● 物流・取引条件

分析証明書	ロットごとに添付
インコタームズ	FOB
船積港	ブエナVENTOURラ / プエルト・アンティ オキア

カッププロファイル

ハチミツ

フローラル

赤い果実

ワイン

パネラ

チョコレート

キャラメル

ナッツ

香り / フレグランス. ハチミツ、花の香り、赤い果実。

ボディ. ミディアム〜クリーミーで、シルキーな質感。

余韻. 長く持続し、甘くスパイシーな余韻が口に残る。

酸味. ミディアムでバランスが良くまろやか。カトゥーラほど華やかではない。

フレーバー. ワインを思わせるニュアンスと、パネラとハチミツの豊かな自然な甘み。チョコレート、キャラメル、ナッツ。



Anolis Café

コーヒーを育て、生物多様性を実現させる

提携
女性起業家協会（AME）