

# ～晩秋摘み～

## 樹上完熟豆



コーヒーの樹上で熟した後、木の上で生らせたまま乾燥させます。  
セラード地域では雨季と乾季がハッキリと分かれているため、この様な収穫方法が可能です。この時期に雨に降られるとダメージが出る可能性があり、他の産地では樹上で乾燥させる事は難しいと言われています。  
本来、樹上でチェリーを生らせたまま乾燥させる事は木に大きな負担を与える事となりますが収穫時期のタイミング(遅れ)により生産されます。「甘味が増す・マイルドになる。」などと言われています。

### 味覚特長

ナチュラル独特の甘い香りとナッツ・チョコレート・キャラメルフレーバーが味覚特長として挙げられますが、一般的なサントスNo. 2と比べ雑味が少なくクリアである事も大きな特徴と言えます。冷めてもクリーンカップで最後の一口まで美味しく召し上がれます。