



MICRO LOT

## 엘살바도르 파카스 로스 베요토스 가토 세르반테스 레드 버번 워시드 하이드로 퍼멘테이션

Pacas Los Bellotos Gato Cervantes  
Red Bourbon Washed Hydro Fermentation

...

2012년부터 Pacas 가족들이 관리를 맡은 Los Bellotos 농장은 Bernardina 등 새로운 커피 품종을 포함하여 몇 가지 놀라움을 선사한 곳입니다. Los Bellotos는 농장 주변에서 자생하는 벨로토(Belloto) 나무에서 유래한 명칭으로, 이 나무들은 커피 나무에 매우 촘촘한 그늘을 제공해 농장의 온도를 매우 쾌적하게 만듭니다. 이 농장에서는 먼저 잘 익은 체리 커피를 조심스럽게 수확한 뒤, 체리 펄프 과정을 거친 후 물이 없는 통에서 36시간 동안 발효합니다. 이렇게 발효된 커피를 세척하고 24시간 동안 실온의 물이 담긴 통에서 수소를 넣어 발효합니다. 이렇게 발효된 커피를 레이즈드 베드와 파티오에 펼쳐 햇볕에서 천천히 건조합니다.

### 생두 정보

원산지	엘살바도르	재배고도	1,400m ~ 1,750m
품종	Red Bourbon	가공방식	Washed Hydro Fermentation
농장명	Los Bellotos Gato Cervantes	농장주명	Pacas Family
생산지역	Canton Lomas De San Marcelino, Municipio De Coatepeque, Santa Ana		

### 커피 정보

커피 노트

○ 오렌지

○ 캐러멜

○ 살구

○ 시럽 같은

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Medium Dark

○ Light

● Medium Light

● Medium

● Medium Dark

○ Dark

UPDATE - 2023.10.26.

수 분

10.4

밀 도

829

생두 포인트

Sweet

Acidity

Body

Balance

Aftertaste

Aroma

### 가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!

엔에어로빅 워시드ANAEROBIC WASHED

STEP 1

고당도의 커피체리 수확

STEP 2

이물질 제거 및 체리 분리

STEP 3

밀폐 탱크에서 14~36시간 동안 발효 진행

STEP 4

펄핑

STEP 5

건조

\*농장에 따라 시간, 온도 등 가공 방식 과정의 차이가 있을 수 있습니다.