

SLURP original light #147



Miguel Uргуina, Colombia

Coffee cherry · Truffle chocolate · Blood grapefruit

We have visited Miguel's farm and bought coffees from two different crops enabling adequate compensation of the farming. Getting to the farm is almost like a hiking trip. After driving the rugged dirt road, you walk a path, cross a river and then climb a steep hill to the top where the white plastered house of the Miguel family is located in. Next to it there is a small processing center surrounded by coffee plants of Castillo, Catur and Ombligon varieties.



Pirkanmaan Paahtimo

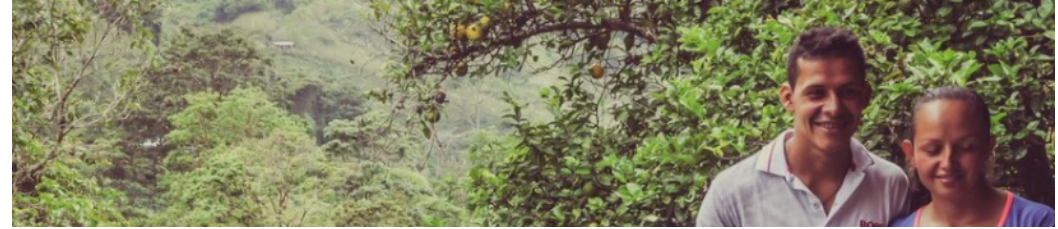
Tuomas Roschier

Country: Colombia
Region: Acevedo, Huila
Farm: Casa Blanca
Farmer: Miguel Uргуina
Varieties: Ombligon
Growing Altitude: 1600 m
Processing: washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light #147



Miguel Uргуina, Colombia

チェリー・トリュフチョコレート・赤いグレープフルーツ

私たちはミケル氏の農場を訪問し、2つの異なるコーヒーを購入しました。農場に行くのはハイキング旅行そのもの。険しい未舗装の道路をジープで運転した後、小道を歩き、吊り橋を渡って川を渡り、急な丘を登り、ミケル家の白い漆喰の家にたどり着きます。彼らの家の隣には、小さな精製場があり、心を込めて栽培されたCastillo種、Catur種、Ombligon種のコーヒーは、ここでウォッシュド加工されて市場に出荷されるのです。チェリーとグレープフルーツのような透き通った酸味と甘さのバランスが絶妙です。



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

生産国: コロンビア
生産地域: Acevedo, Huila
農場: Casa Blanca
農家: Miguel Uргуina
品種: Ombligon
栽培地標高: 1600 m
精製方法: ウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee