

JAMAICA Arabica washed grade 1, Screen 17+ Blue Mountain

Один из самых знаменитых и востребованных сортов кофе в мире. Jamaica Blue Mountain прославился своей невероятной фруктово-ореховой мягкостью, почти полным отсутствием горечи, и, необычайно длительным послевкусием (до 6 часов!). Своим эксклюзивным вкусом-ароматическим качествам Jamaica Blue Mountain обязан особенностями выращивания. Во-первых, это самый высокогорный сорт кофе в мире: плантации расположены на вершине горы на высоте 2256 м над уровнем моря. Такое расположение значительно затрудняет доступ к местности, поэтому любые работы ведутся вручную, без применения какой-либо техники. Во-вторых, площадь плантаций строго ограничена – 60 000 га, что ограничивает и объем урожая. Поэтому применяется только самый бережный ручной труд сборки, сортировки ягод и зерен. Сорт абсолютно натурален, так как используются исключительно природные органические удобрения, в основном, мякоть после очистки зерен и опавшие листья. В-третьих, расположение на такой высоте, обуславливает довольно низкую температуру и высокую влажность, т.к. на этой высоте гора окутана облаками (отсюда название – Голубая гора). Поэтому, Jamaica Blue Mountain созревает дольше, чем другие сорта кофе, впитывая в себя все ароматы природы и настаиваясь, как вино. Особую пикантность придают и дубовые бочки, в которых транспортируют и хранят зеленые промытые зерна. Крайне ограниченное количество урожая делает великолепный Jamaica Blue Mountain еще более желанным во всем мире.



Обжарка

Эспрессо [чуть темнее средней]



Вкус

Легкая кислотность и заметная сладость, едва намечена горчинка. Отлично сбалансирован. Средняя консистенция.

Аромат

Оттенки фруктового дерева, лакрицы, вишни и табака, послевкусие карамели, малины и фундука.



Расфасовка

250 г – кофе в зернах.