

Reporte de Muestra 5 - 25-con-exp-034

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.7 %

Varietales
Typica 100% a 1450 msnm

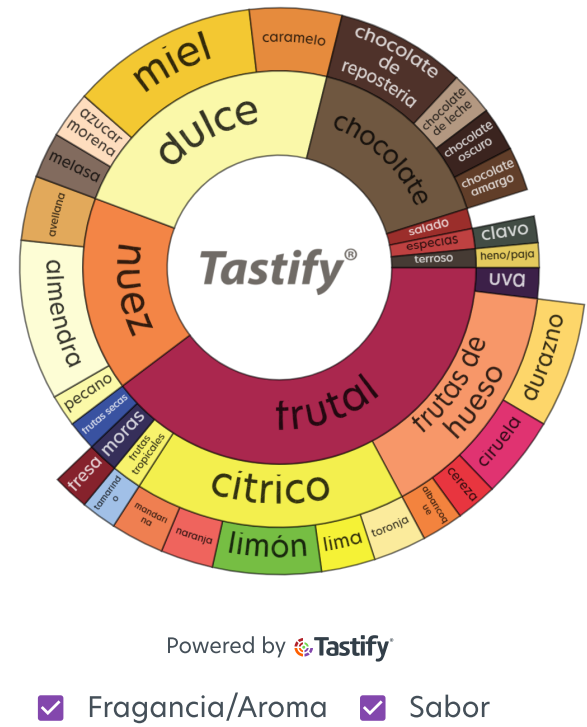
Número de referencia
Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor
CONCORDIO JOSE JUAN /EL POTRERO, SANTIAGO ATITLAN

Proceso
Semilavado

Puntuacion total
85.06

Powered by 



Taza



Detalles de la sesión

Puntuaciones de la catación:												
Catador	FA	AC	BD	FL	AF	BA	OV	UN	CL	SW	DE	TS
Sunghee Tark	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84
Clemente Santiago Paz	8	7.75	8	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Gema Lopez	7.75	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Estela Islas	7.75	8.25	7.5	7.75	8	7.75	8	10	10	10	0	85
Julian Rivera	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	8.25	10	10	10	0	85
Eduardo Juárez	7.75	8	7.75	8.25	8.25	8	8	10	10	10	0	86
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.75
Victor Lopez	7.75	7.75	8	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Isabel Cerqueda	7.75	8	8	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85.25

FA: Fragancia/Aroma - AC: Acidez - BD: Cuerpo - FL: Sabor - AF: Sabor de boca - BA: Balance - OV: General - UN: Uniformidad - CL: Taza limpia - SW: Dulzor - DE: Defectos - TS: Puntuacion total

Descriptores:

Uva | Pecano | Toronja | Chocolate de reposteria | Azucar morena | Avellana | Medio | Suave | Durazno | Almendra | Melasa | Limpio | Prolongado | Hueso de durazno | Chocolate | Chocolate de leche | Nuez | Lima | Limón | Rápido | Roasted pineapple | Revestimiento | Salado | Tamarindo | Clavo | Seco | Acentuado | Cereza | Heno/paja | Fresa | Ciruela | Dulce | Miel | Frutal | Cítrico | Ligero | Jugoso | Frutas de hueso | Albaricoque | Delicado | Balanceado | Radiant | Chocolate amargo | Como té | Naranja | Mandarina | Chocolate oscuro | Caramelo | Frutas secas