

Reporte de Muestra 6 - 25-con-exp-042

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.7 %

Varietales
Geisha 100% A 1733 msnm

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

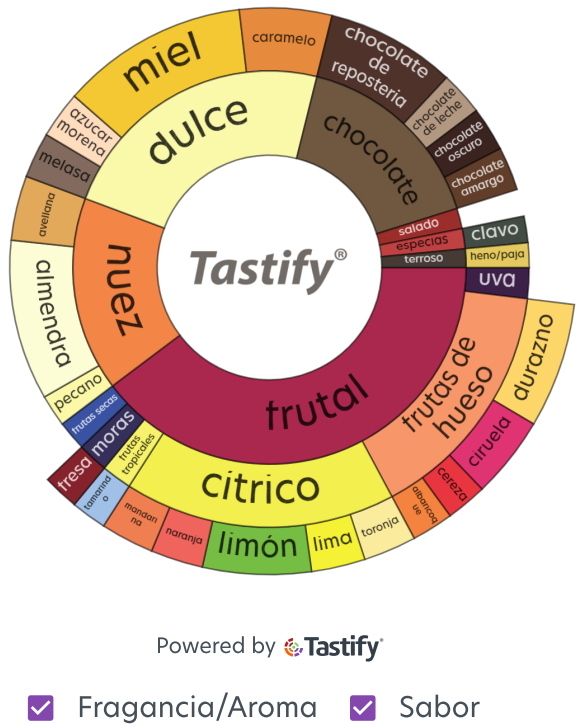
Productor
IDELFONSO PEREZ SANTIAGO/ SANTIAGO NUYOO

Proceso
Enmielado

Puntuacion total

84.61

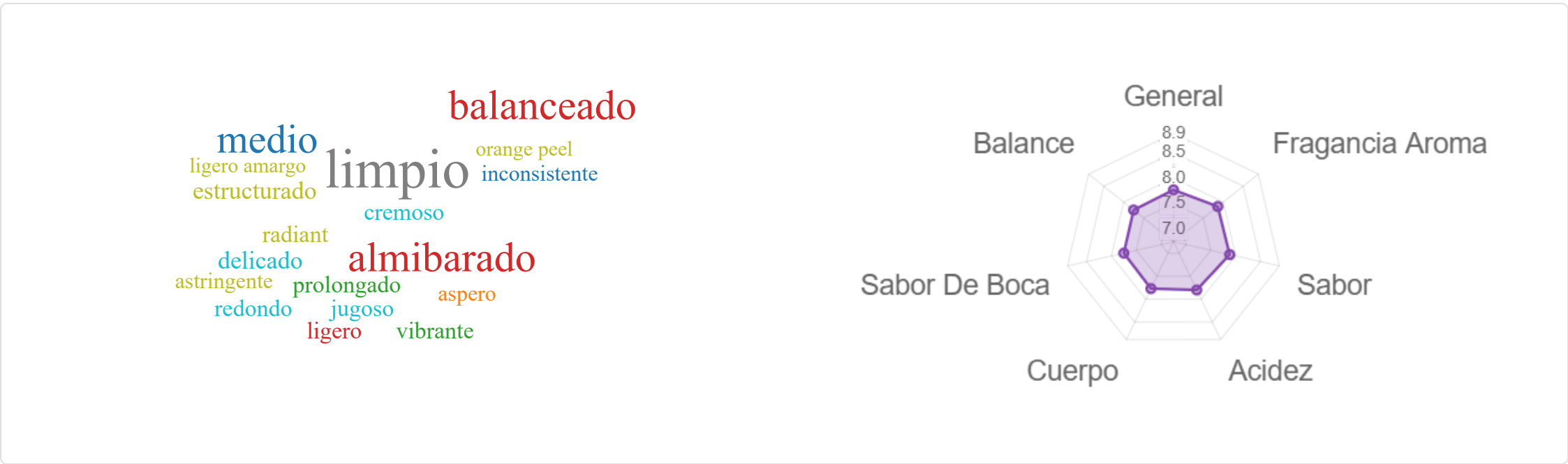
Powered by 



Powered by 

☒ Fragancia/Aroma ☒ Sabor

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	7.75	7.5	7.75	10	10	10	0	84
Clemente Santiago Paz	7.75	7.75	7.75	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Gema Lopez	7.75	7.75	7.5	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84
Estela Islas	8.25	8	7.5	8	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	84.75
Julian Rivera	8	7.75	7.75	7.75	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Eduardo Juárez	7.75	7.75	7.75	8	8	7.75	8	10	10	10	0	85
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	7.5	10	10	10	0	85.5
Victor Lopez	7.75	7.5	8	8	7.5	7.5	7.75	10	10	10	0	84
Isabel Cerqueda	7.75	8	8	7.75	7.75	8	8	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:

Almibarado | Naranja | Orange peel | Miel de maple | Melasa | Chocolate amargo | Chocolate oscuro | Granos/cereal | Limpio | Durazno | Chocolate de reposteria | Avellana | Cremoso | Azucar morena | Prolongado | Ligero amargo | Chocolate | Chocolate de leche | Ligero | Almendra | Limón | Lima | Miel | Vainilla | Nuez de nogal | Frutas de hueso | Astringente | Inconsistente | Ciruela | Dulce | Frutal | Cítrico | Medio | Frutas secas | Higo seco | Dátiles | Toronja | Delicado | Balanceado | Radiant | Caramelo | Redondo | Frutas tropicales | Cocoa en polvo | Azucar de caña | Jugoso | Estructurado | Vibrante | Aspero