

Reporte de Muestra H - 25-con-exp-049

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
11.8 %

Varietales
Sarchimor 50% Caturra 50% a 1560 msnm

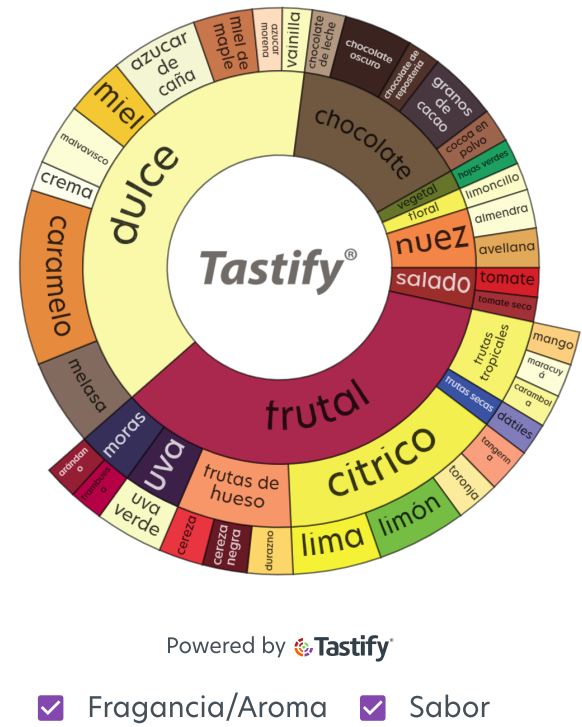
Número de referencia
Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor
MARTIMIANO JIMENEZ ZARAGOZA / SAN JOSE VISTA HERMOSA, SAN LUCAS ZOQUIAPAM

Proceso
Enmielado

Puntuacion total
85.69

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	8	8	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.5
Gema Lopez	8	8	8	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85.5
Isabel Cerqueda	8.25	8	8	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	85.75
Clemente Santiago Paz	8	8	8	8.25	8	7.75	8	10	10	10	0	86
Estela Islas	8.25	8	7.5	7.75	8	8	7.75	10	10	10	0	85.25
Julian Rivera	8.25	8.25	8	8.25	8.25	8.5	8.25	10	10	10	0	87.75
Eduardo Juárez	7.75	8	8	8	8.25	8	8	10	10	10	0	86
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	7.75	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.5
Victor Lopez	8	8	7.75	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	84

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:

Tomate | Jugoso | Almibarado | Mango | Maracuyá | Umami | Dátiles | Tomate seco | Melasa | Caramelo | Crema | Malvavisco | Azucar de caña | Dulce | Miel | Limpio | Radiant | Uva verde | Tangerina | Cítrico | Frutas de hueso | Uva | Prolongado | Chocolate de leche | Ligero | Como té | Durazno | Toronja | Limón | Lima | Rápido | Crujiente | Cereza | Redondo | Suave | Frambuesa | Arándano | Cereza negra | Carambola | Fresco | Complejo | Hojas verdes | Limoncillo | Azucar morena | Miel de maple | Vainilla | Chocolate | Chocolate oscuro | Granos de cacao | Cocoa en polvo | Medio | Lleno | Aceitoso | Chocolate de repostería | Frutal | Nuez | Almendra | Avellana | Seco | Astringente | Balanceado

Notas:

Catador 6Definetely buy.