

Reporte de Muestra B - 25-con-exp-056

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.7 %

Varietales
Typica 50% Bourbon 50% a 1200 msnm

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

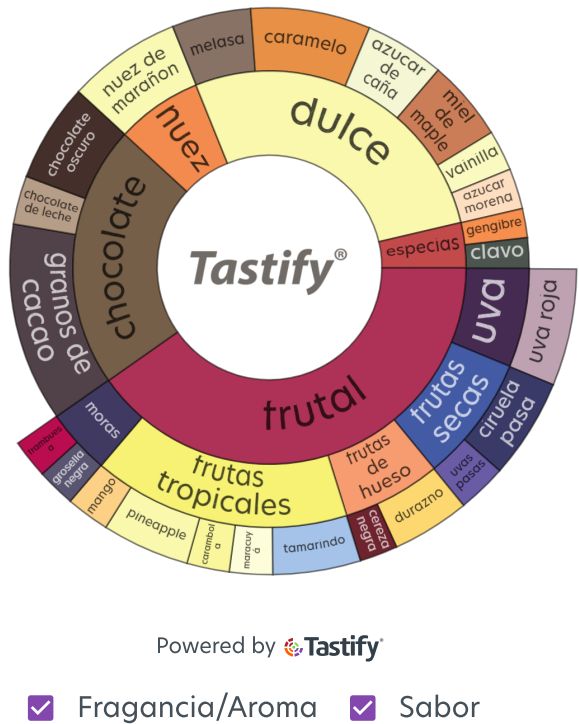
Productor
JESUS JOAQUÍN GALGUERA GOMEZ / SAN PABLO ETLA

Proceso
Natural

Puntuacion total

85.5

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	7.25	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25
Gema Lopez	8	8	7.75	7.75	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Isabel Cerqueda	8.25	8	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	85.25
Clemente Santiago Paz	8	8	7.75	8.25	8	7.75	8	10	10	10	0	85.75
Estela Islas	8.25	8	8.25	8	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	85.5
Julian Rivera	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Eduardo Juárez	8	8.25	8.25	8.25	8	8	8.25	10	10	10	0	87
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	7.5	10	10	10	0	85.5
Victor Lopez	8	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.25

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 | Uva roja | Medio | Fermentado | Bitter | Chocolate | Dulce | Nuez | Chabacano | Durazno | Panela | Ciruela pasa | Melasa | Granos de cacao | Azucar de caña | Cremoso | Caramelo | Frutas secas | Ligero seco | Nuez de marañon | Chocolate de leche | Gengibre | Clavo | Tamarindo | Grosella negra | Jugoso | Acentuado | Penetrante | Cereza negra | Frambuesa | Vibrante | Radiant | Limpio | Frutal | Uvas pasas | Pineapple | Chocolate oscuro | Azucar morena | Miel de maple | Almibarado | Redondo | Suave | Frutas tropicales | Maracuyá | Carambola | Mango | Vainilla | Redondeado | Estructurado | Balanceado