

# Reporte de Muestra 11 - 25-con-exp-058

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha  
**2025**

País  
**Mexico**

Humedad  
**9.4 %**

Varietales  
**Typica 50% Bourbon 50% a 1200 msnm**

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

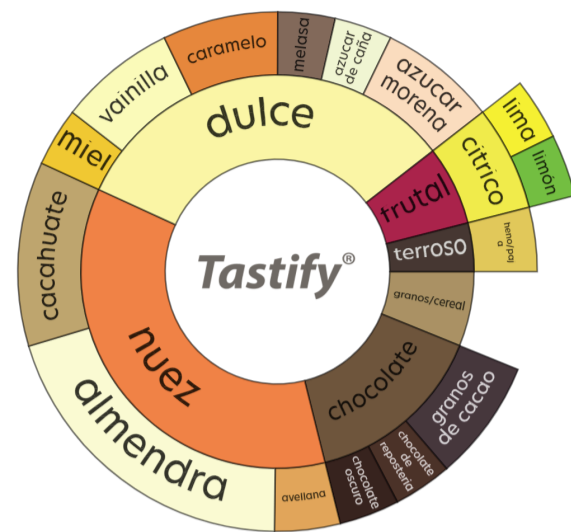
Productor  
**JESUS JOAQUÍN GALGUERA GOMEZ / SAN PABLO ETLA**

Proceso  
**Lavado**

Puntuacion total

# 82.47

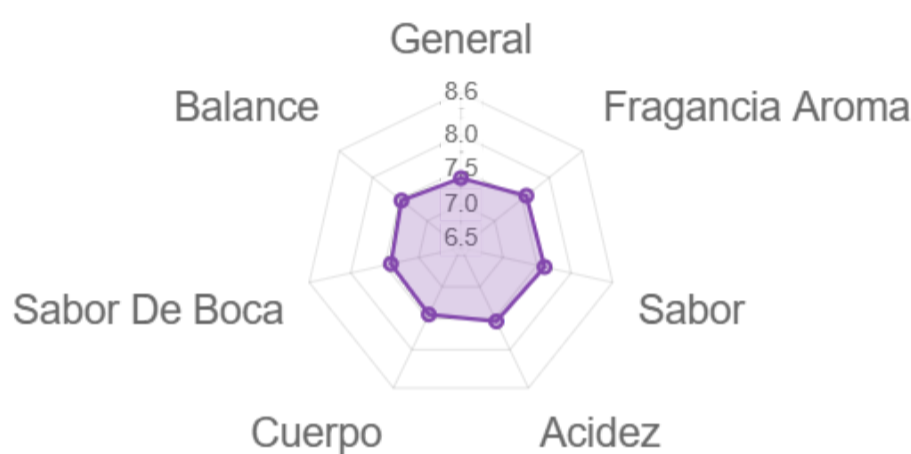
Powered by **Tastify**



Powered by **Tastify**

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	7.5	7.5	7	7.5	7	7.5	7.5	10	10	10	0	81.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	7.5	7.5	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25
Estela Islas	7.5	8	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83
Gema Lopez	7.75	7.75	7.5	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25
Eduardo Juárez	7.5	7.5	7.5	7.25	7.25	7.25	7.25	10	10	10	0	81.5
Julian Rivera	7	7	7	7.5	7	7.25	7.25	10	10	10	0	80
Clemente Santiago Paz	7.5	7.5	7.75	7.75	7.75	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25
Victor Lopez	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7	10	10	10	0	83.5
Isabel Cerqueda	7.75	7.5	7.5	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83

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

### Descriptorios:

Granos/cereal | Deslucido | Dulce | Miel | Vainilla | Frutal | Aguado | Chocolate | Nuez | Seco | Inconsistente | Almendra | Caramelo | Ligero | Como té | Avellana | Lima | Limón | Débil | Cacahuete | Heno/paja | Granos de cacao | Marzipan | Leve | Chocolate de reposteria | Melasa | Medio | Delicado | Limpio | Azucar morena | Chocolate oscuro | Azucar de caña | Jugoso | Estructurado