

Reporte de Muestra C - 25-con-exp-082

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
11.7 %

Varietales
Costa rica 90% Typica 10% a 1665 msnm

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

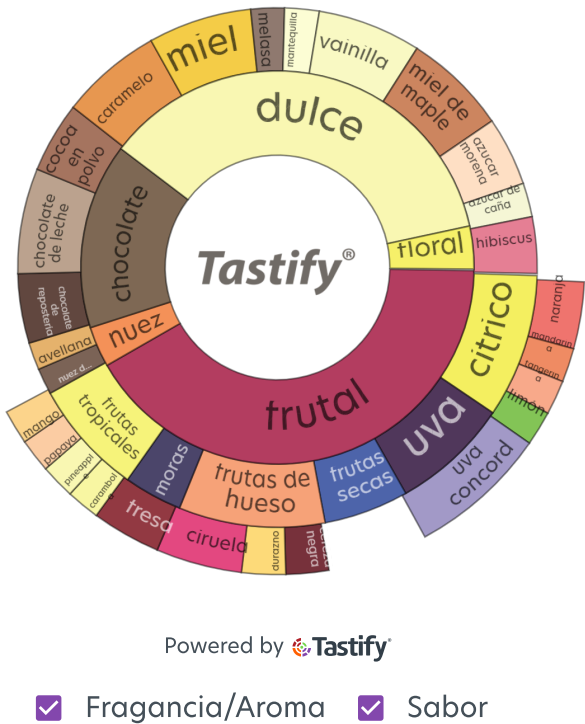
Productor
NICOLAS QUIJANO CARRERA / SANTA CRUZ ACATEPEC

Proceso
Natural

Puntuacion total

86.14

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	8	8	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.5
Gema Lopez	8	8	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Isabel Cerqueda	8	8	8	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	85.5
Clemente Santiago Paz	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Estela Islas	8.25	8.25	7.75	8.25	7.5	7.75	8	10	10	10	0	85.75
Julian Rivera	8.25	8.25	8	8.25	8.25	8.25	8	10	10	10	0	87.25
Eduardo Juárez	8	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	10	10	10	0	87.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.75
Victor Lopez	8.25	8.25	8.25	8.5	8	8	7.75	10	10	10	0	87

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:

Nuez de nogal | Uva | Jugoso | Naranja | Orange peel | Mandarina | Chocolate de reposteria | Caramelo | Miel | Vibrante | Dulce | Melasa | Frutas secas | Limpio | Radiant | Chocolate de leche | Moras | Tangerina | Cereza negra | Mantequilla | Vainilla | Durazno | Ciruela | Cereza de café | Crujiente | Tart | Almibarado | Uva concord | Frutas de hueso | Limón | Prolongado | Balanceado | Redondeado | Chocolate | Fresa | Miel de maple | Floral | Frutal | Azucar morena | Cocoa en polvo | Medio | Redondo | Suave | Cremoso | Granada | Carambola | Pineapple | Papaya | Mango | Hibiscus | Azucar de caña | Avellana | Estructurado