

Reporte de Muestra G - 25-con-exp-083

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2024

País

Mexico

Humedad

10.4 %

Varietales

Costa Rica 100% a 1700 msnm

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

ANA MARIA CARBAJAL GAMBOA / SANTA CRUZ ACATEPEC

Proceso

Enmielado

Puntuacion total

82.03

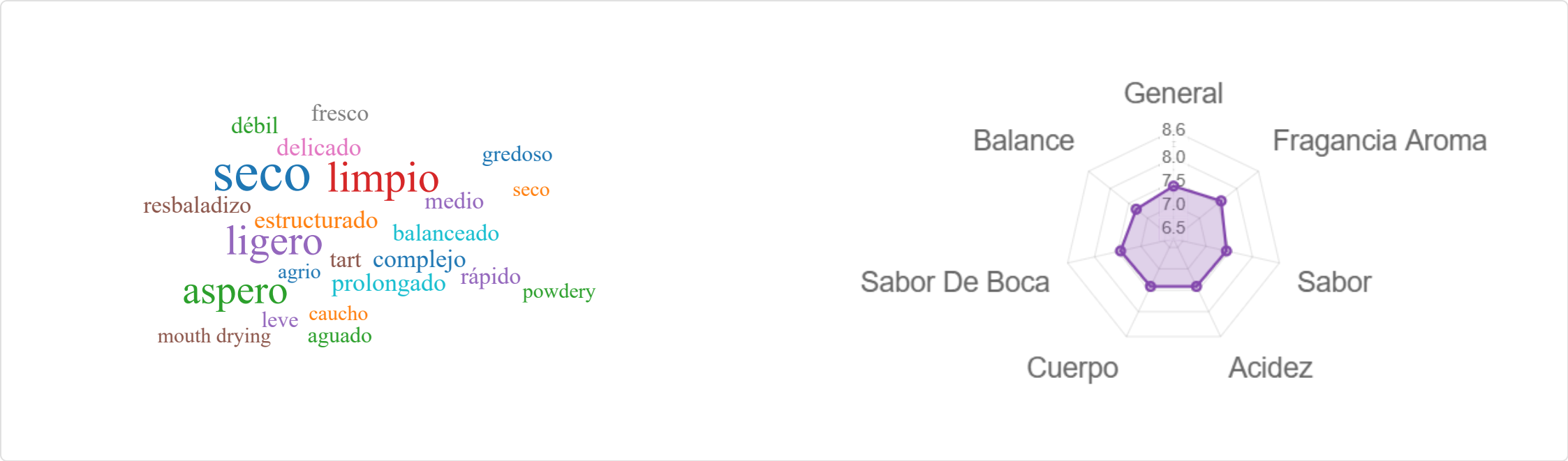
Powered by 



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	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79.75
Gema Lopez	7.75	7.5	7.5	7.75	7.75	7	7.75	10	10	10	0	83
Isabel Cerqueda	7.5	7.5	7.5	7.75	7.25	7.25	7.5	10	10	10	0	82.25
Clemente Santiago Paz	7.5	7.75	7.75	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83
Estela Islas	7.5	7.5	7.25	7.5	7.5	7.5	7.25	10	10	10	0	82
Julian Rivera	8	7.5	7.75	7.5	7.75	7.5	7.75	10	10	10	0	83.75
Eduardo Juárez	7.25	7	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.25	7.5	7.5	7.25	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	82
Victor Lopez	7.75	7.5	7.5	7.75	7.75	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25

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:

Grosella roja | Powdery | Granos/cereal | Herbal | Rubber | Mouth drying | Ahumado | Dulce | Miel | Chocolate | Nuez | Seco | Limpio | Leve | Chocolate de reposteria | Avellana | Medio | Cacahuete | Seco | Prolongado | Aspero | Granos de cacao | Ligero | Aguado | Resbaladizo | Nuez de nogal | Limón | Vegetal | Débil | Rápido | Tart | Gredoso | Mantequilla | Coco | Fresco | Complejo | Limoncillo | Delicado | Frutal | Azucar morena | Uvas pasas | Chocolate oscuro | Chocolate amargo | Azucar de caña | Almendra | Balanceado | Agrio | Estructurado

Notas:

Catador 4Una taza medio sucia,