

Reporte de Muestra 9 - 25-con-exp-098

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.3 %

Varietales
Bourbon 100% a 1320 msnm

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

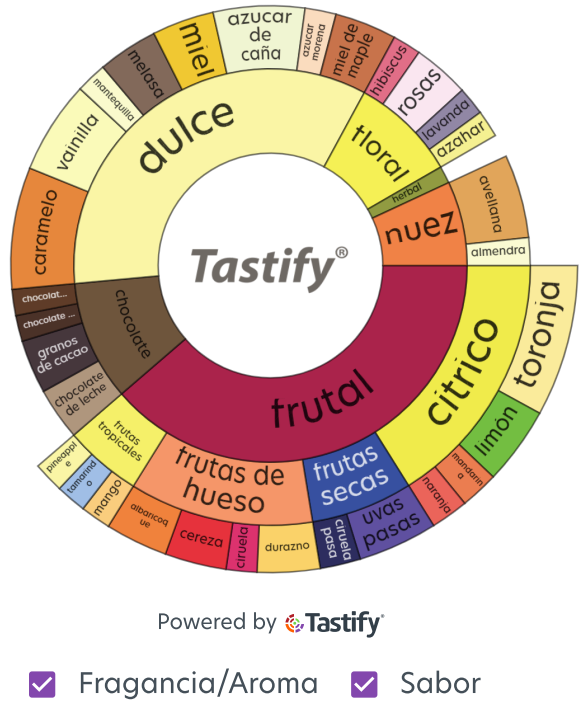
Productor
CAROLINA LUIS GAYTAN / SANTIAGO ATITLAN

Proceso
Experimental

Puntuacion total

86.64

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	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Estela Islas	8.25	8	8	8.25	8	8	7.75	10	10	10	0	86.25
Gema Lopez	8.25	8.25	8	8.25	8.25	8	8	10	10	10	0	87
Eduardo Juárez	8.25	8.25	8	8.25	8.25	8.25	8.25	10	10	10	0	87.5
Julian Rivera	8.25	8.25	8	8.25	8	8.25	8.5	10	10	10	0	87.5
Clemente Santiago Paz	7.75	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86
Victor Lopez	8	8	8	8.25	8.25	8	8	10	10	10	0	86.5
Isabel Cerqueda	8.5	8.5	8.25	8.5	8.25	8.25	8.25	10	10	10	0	88.5

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:

Toronja | Chocolate de leche | Orange peel | Dulce | Mantequilla | Melasa | Frutal | Cítrico | Ligero | Como té | Caramelo | Vainilla | Frutas secas | Limón | Limpio | Balanceado | Miel | Azucar de caña | Mandarina | Manzana amarilla | Jugoso | Hibiscus | Rosas | Lavanda | Durazno | Mango | Cereza | Ciruela | Tart | Débil | Albaricoque | Pineapple | Resbaladizo | Herbal | Tamarindo | Astringente | Inconsistente | Silvestre | Radiant | Granos de cacao | Avellana | Almibarado | Cremoso | Prolongado | Azucar morena | Miel de maple | Ciruela pasa | Uvas pasas | Medio | Suave | Redondo | Chocolate | Chocolate de reposteria | Chocolate amargo | Naranja | Nuez | Almendra | Redondeado | Seco | Estructurado | Floral | Azahar