

Reporte de Muestra J - 25-con-exp-120 r

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.8 %

Varietales
Pluma 100% A 1800 msnm

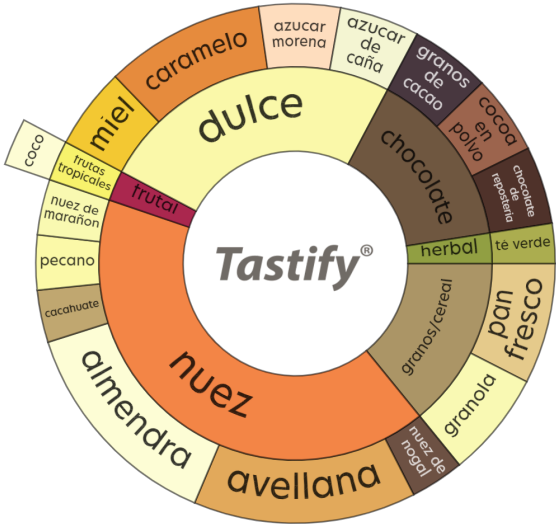
Número de referencia
Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor
IVAN ALBERTO PACHECO GARCIA / EL AGUACATE, SAN AGUSTIN LOXICHA

Proceso
Semilavado

Puntuacion total
81.94

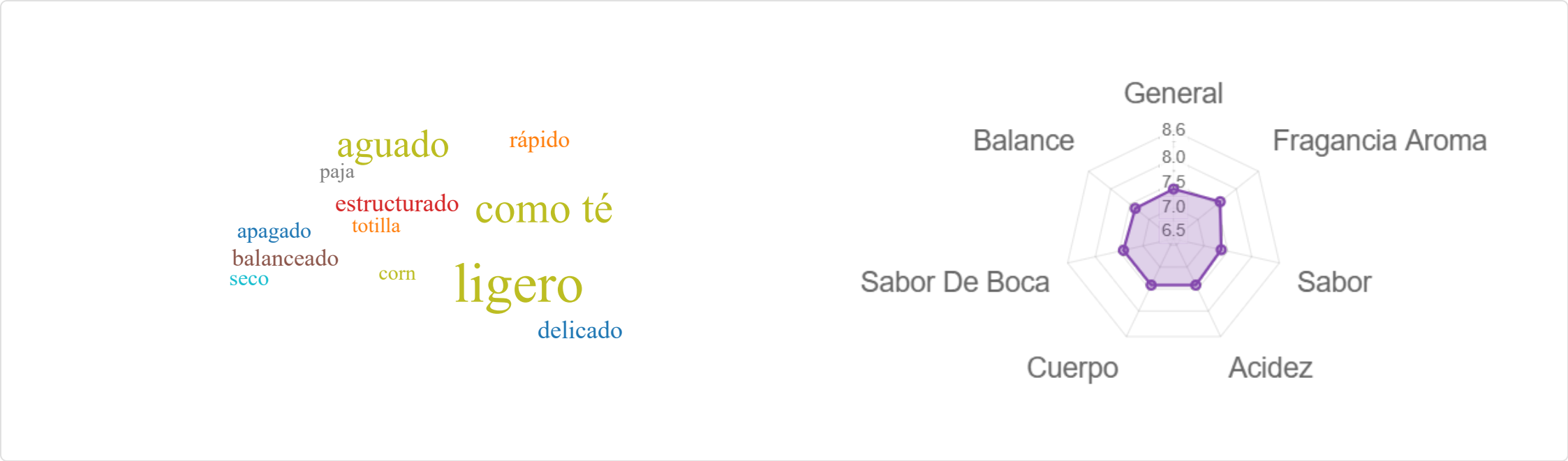
Powered by 



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	7.5	7.25	7.5	7	7.25	7.25	7.25	10	10	10	0	81
Gema Lopez	7.25	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	82.25
Isabel Cerqueda	7.75	7.5	7.5	7.25	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	82.5
Clemente Santiago Paz	8	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83
Estela Islas	7.5	7.75	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	82.75
Julian Rivera	7.25	7	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79.25
Eduardo Juárez	7.75	7.5	7.5	7.5	7.5	7.25	7.75	10	10	10	0	82.75
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	82.5
Victor Lopez	7.75	7.25	7.25	7.5	7.5	7.25	7	10	10	10	0	81.5

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:

Granos/cereal | Como té | Ligero | Nuez | Coco | Corn | Dulce | Caramelo | Chocolate | Miel | Apagado | Avellana | Azucar morena | Té verde | Nuez de nogal | Paja | Almendra | Aguado | Rápido | Cacahuate | Delicado | Cocoa en polvo | Chocolate de repostería | Granos de cacao | Azucar de caña | Pecano | Nuez de marañon | Totilla | Pan fresco | Granola | Seco | Estructurado | Balanceado