

Reporte de Muestra I - 25-con-exp-127

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.8 %

Varietales
Pluma 33% Geisha 33% Costa rica 34% a 1800 msnm

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

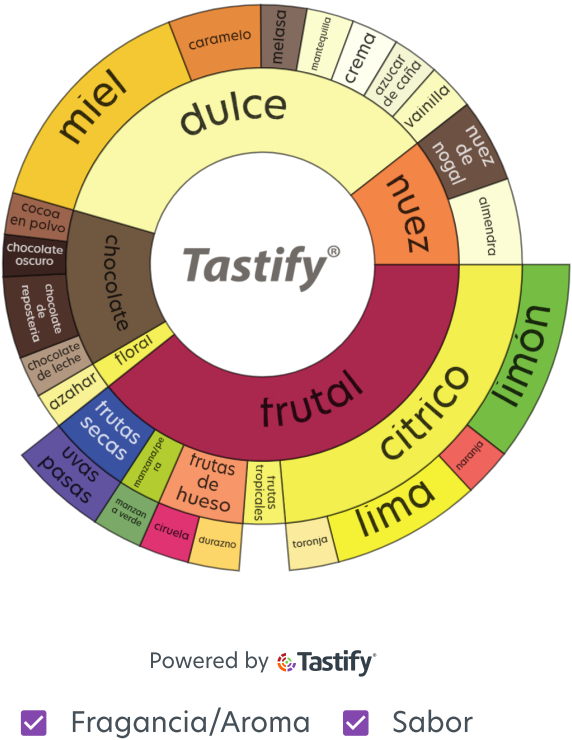
Productor
FIDEL ANTONIO SANTIAGO / BARRIO SANTA MARIA, SAN AGUSTIN LOXICHA

Proceso
Enmielado

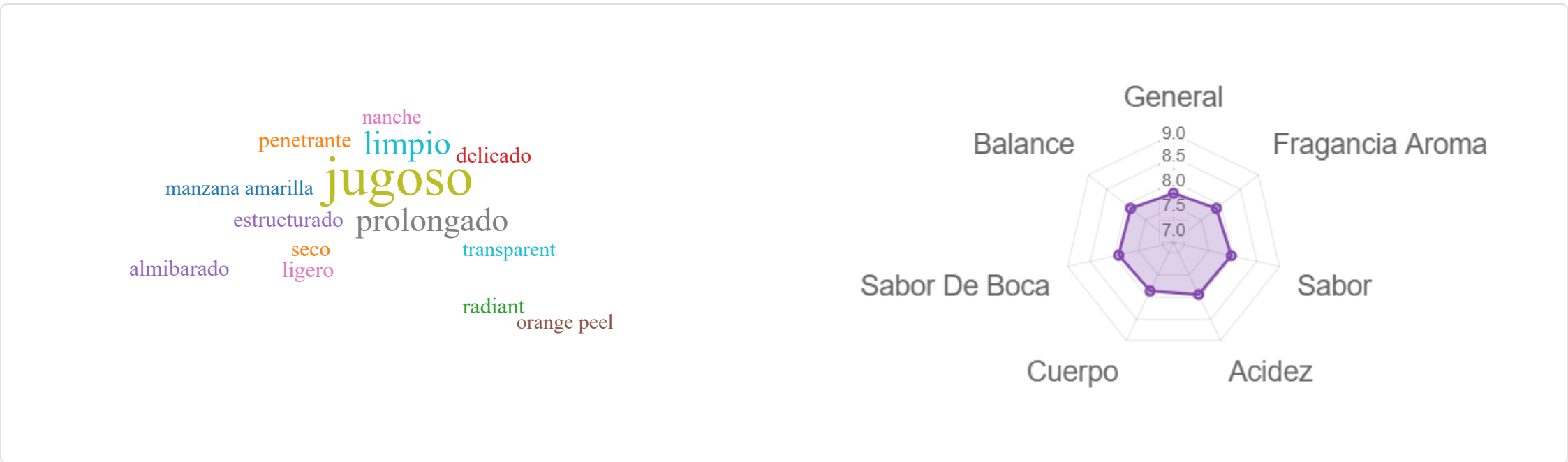
Puntuacion total

85.25

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	8	8	8	10	10	10	0	85.75
Gema Lopez	7.75	8	7.75	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Isabel Cerqueda	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Clemente Santiago Paz	8	7.75	7.75	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	85
Estela Islas	8	8	7.75	8	8	8	7.5	10	10	10	0	85.25
Julian Rivera	7.5	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	85.5
Eduardo Juárez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	7.5	10	10	10	0	85.5
Victor Lopez	8	8	7.75	8	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	84.75

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:

Chocolate de leche | Jugoso | Transparent | Limón | Naranja | Azahar | Orange peel | Lima | Prolongado | Miel | Dulce | Caramelo | Melasa | Nuez | Mantequilla | Crema | Chocolate de reposteria | Nuez de nogal | Frutas tropicales | Seco | Frutal | Durazno | Manzana amarilla | Nanche | Radiant | Limpio | Ciruela | Estructurado | Penetrante | Manzana verde | Delicado | Chocolate | Cacao en polvo | Ligero | Almibarado | Chocolate oscuro | Uvas pasas | Frutas secas | Toronja | Azucar de caña | Vainilla | Almendra