

Reporte de Muestra 5 - 25-con-exp-128

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.2 %

Varietales
Pluma 100% a 1800 msnm

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

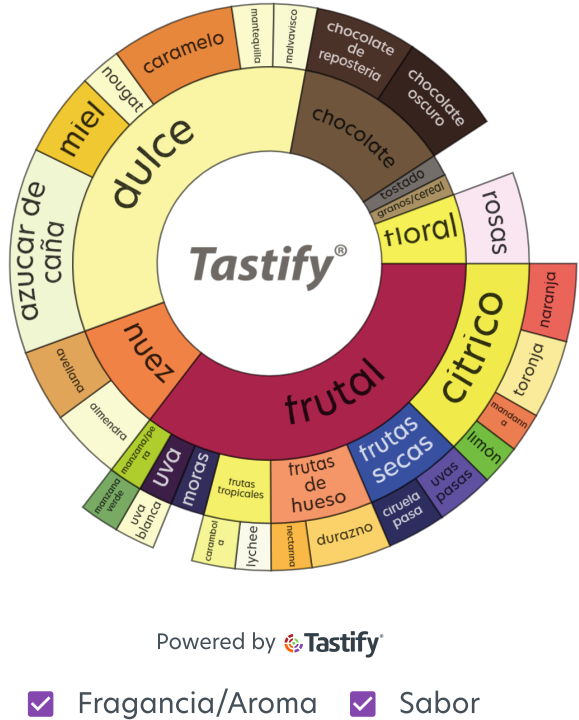
Productor
FIDEL ANTONIO SANTIAGO / BARRIO SANTA MARIA, SAN AGUSTIN LOXICHA

Proceso
Semilavado

Puntuacion total

85.56

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	7.5	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	8	7.75	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.25
Estela Islas	8.25	8	7.5	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.5
Gema Lopez	8	8	7.75	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.5
Eduardo Juárez	8	8.25	8	8	8.25	8.25	8.25	10	10	10	0	87
Julian Rivera	7.75	8	7.75	7.75	8	8	8	10	10	10	0	85.25
Clemente Santiago Paz	8	7.75	8	8.25	8.25	8	8.25	10	10	10	0	86.5
Victor Lopez	7.75	8	8	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85.25
Isabel Cerqueda	8.25	8	7.75	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	85.5

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:
Almendra | Naranja | Yogurt | Rápido | Dulce | Azucar de caña | Tostado | Granos/cereal | Ligero | Chocolate | Frutal | Frutas secas | Uvas pasas | Balanceado | Floral | Miel | Nougat | Como té | Durazno | Nectarina | Toronja | Limpio | Fresco | Rosas | Caramelo | Mandarina | Lychee | Carambola | Moras | Sedoso | Uva blanca | Prolongado | Jugoso | Radiant | Ciruela pasa | Chocolate de repostería | Almibarado | 2% leche | Mantequilla | Avellana | Chocolate oscuro | Nuez | Malvavisco | Medio | Redondo | Limón | Manzana verde | Redondeado | Estructurado