

Reporte de Muestra 2 - 25-con-exp-129

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
12.7 %

Varietales
Pluma 100% A 1800 msnm

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

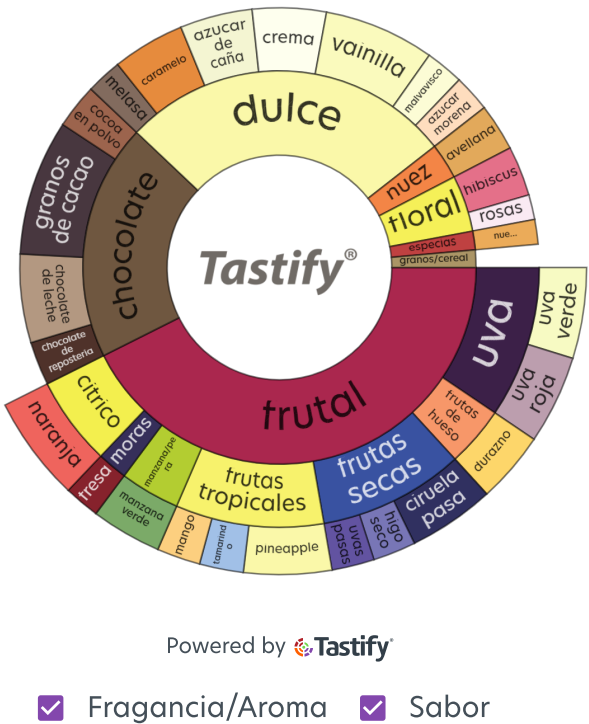
Productor
MARCELO SANTIAGO ALMARAZ / TOBALA COPALITA, SAN AGUSTIN LOXICHA

Proceso
Natural

Puntuacion total

85.44

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	8	8	7.5	7.75	7.5	10	10	10	0	84.25
Clemente Santiago Paz	8.5	7.75	8	8	8	8	8.25	10	10	10	0	86.5
Gema Lopez	8	8	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Estela Islas	8	8.25	7.75	8.25	8	8	7.75	10	10	10	0	86
Julian Rivera	8	7.75	7.75	8.25	7.75	7.75	8.25	10	10	10	0	85.5
Eduardo Juárez	8	8	7.75	8	8	8	8	10	10	10	0	85.75
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	7.5	8	7.5	10	10	10	0	85
Victor Lopez	8	8	8	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.75
Isabel Cerqueda	8	8	7.75	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85.25

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:

Uva | Mouthdrying | Durazno | Ciruela pasa | Melasa | Avellana | Uva verde | Chocolate de reposteria | Frutas de hueso | Limpio | Prolongado | Hibiscus | Rosas | Higo seco | Caramelo | Chocolate de leche | Nuez moscada | Dulce | Azucar de caña | Granos de cacao | Pineapple | Jugoso | Ligero seco | Tart | Chocolate | Mango | Frutal | Lleno | Gredoso | Manzana verde | Uva roja | Tamarindo | Seco | Silvestre | Acentuado | Fresa | Granos/cereal | Crujiente | Crema | Malvavisco | Vainilla | Cítrico | Cremoso | Naranja | Rápido | Balanceado | Radiant | Vibrante | Frutas secas | Frutas tropicales | Redondo | Ligero | Uvas pasas | Cocoa en polvo | Azucar morena | Funky | Nuez