

Reporte de Muestra 1 - 25-con-exp-146

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.9 %

Varietales
Geisha 100% a 1200 msnm

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

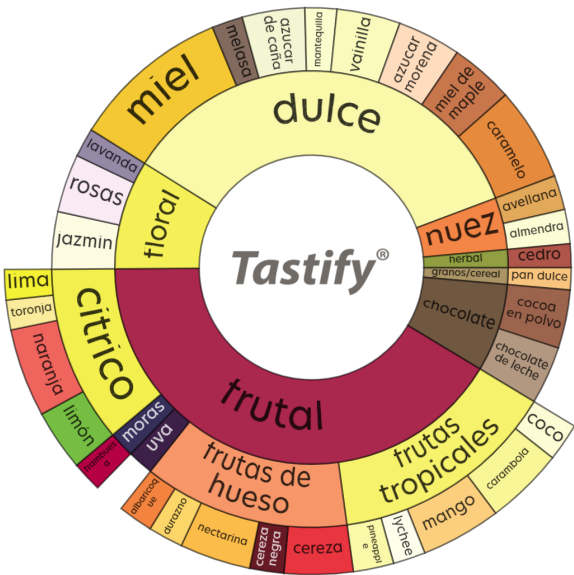
Productor
LEONCIO ORTEGA GONZALEZ / ESTANCIA DE MORELOS, ATITLAN

Proceso
Enmielado

Puntuacion total

87.39

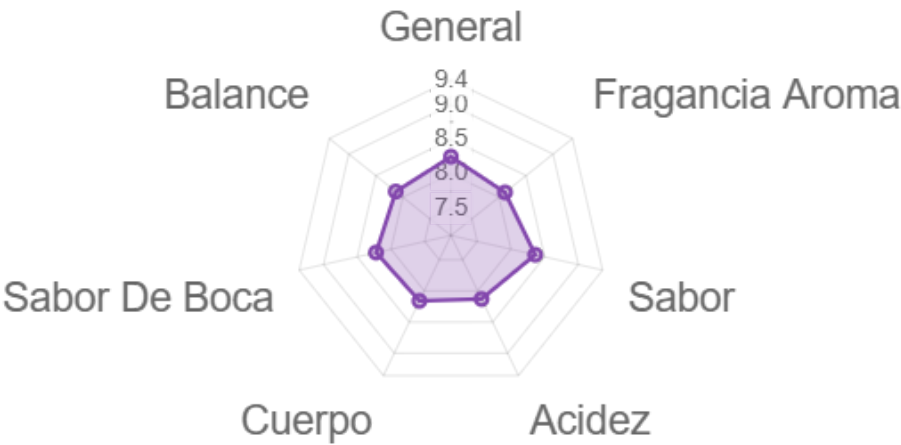
Powered by  **Tastify**



Powered by  **Tastify**

☒ 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	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	85.5
Clemente Santiago Paz	8	8	8.25	8.25	8.25	8	8.5	10	10	10	0	87.25
Gema Lopez	8.25	8.25	8	8.25	8.25	8	8	10	10	10	0	87
Estela Islas	8.25	8	8.25	8.5	8	8	8	10	10	10	0	87
Julian Rivera	8.25	8.5	8.5	8.5	8.5	8.75	9	10	10	10	0	90
Eduardo Juárez	8.25	8	8.25	8.25	8	8.25	8.25	10	10	10	0	87.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	8.25	8	8.5	8.25	8.25	8	10	10	10	0	87
Victor Lopez	8.25	8	8.25	8.5	8.5	8	8	10	10	10	0	87.5
Isabel Cerqueda	8.5	8.25	8	8.5	8.25	8	8.5	10	10	10	0	88

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:

Jugoso | Transparent | Sweet orange | Pan dulce | Chocolate | Coco | Floral | Jazmín | Miel | Umami | Frutas tropicales | Avellana | Almibarado | Frutas de hueso | Uva | Melasa | Carambola | Limpio | Prolongado | Rosas | Lavanda | Dulce | Mantequilla | Azucar de caña | Vainilla | Sedoso | Cereza | Frambuesa | Cereza negra | Delicado | Crujiente | Radiant | Mango | Vigoroso | Nectarina | Durazno | Albaricoque | Lychee | Balanceado | Complejo | Estructurado | Cedro | Naranja | Limón | Almendra | Vibrante | Tart | Azucar morena | Caramelo | Miel de maple | Frutal | Medio | Redondo | Cocola en polvo | Chocolate de leche | Pineapple | Toronja | Lima | Redondeado | Nuez

Notas:

Catador 5Got to have it!!