

Reporte de Muestra B - 25-con-lc-009

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.8 %

Varietales
Typica 100% a 1500 msnm

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

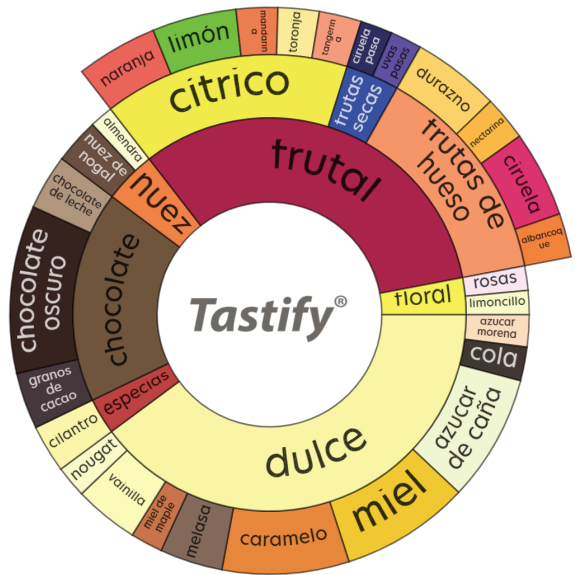
Productor
MARIA LOPEZ YESCAS /SAN BARTOLOME YATONI, TALEA DE CASTRO

Proceso
Lavado Clasico

Puntuacion total

85.69

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	7.75	8	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Clemente Santiago Paz	7.75	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	85.75
Victor Lopez	7.75	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86
Isabel Cerqueda	7.75	8	8	8	8	7.75	8	10	10	10	0	85.5
Estela Islas	8	8	7.75	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86
Gema Lopez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Eduardo Juárez	7.75	8	8	8	8.25	8	8	10	10	10	0	86
Julian Rivera	7.75	7.75	8.25	7.75	8	8	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:

Granos de cacao | Chocolate oscuro | Dark cherry | Cremoso | Medio | Azucar morena | Especias | Cola | Blood orange | Limpio | Radiant | Chocolate | Nuez de nogal | Cítrico | Almibarado | Naranja | Limón | Vibrante | Almendra | Dulce | Como té | Jugoso | Frutal | Ciruela pasa | Uvas pasas | Mandarina | Azucar de caña | Delicado | Redondeado | Miel | Caramelo | Melasa | Miel de maple | Durazno | Nectarina | Balanceado | Rosas | Tangerina | Cilantro | Toronja | Frutas de hueso | Vainilla | Ciruela | Limoncillo | Manzanilla | Crujiente | Albaricoque | Nougat | Chocolate de leche