

Reporte de Muestra 7 - 25-con-lc-010

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.5 %

Varietales
Typica 15% Marsellesa 85% a 1450 msnm

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

Productor
ZHARENI MARTINEZ PEREZ / SAN BARTOLOME YATONI, TALEA DE CASTRO

Proceso
Lavado Clasico

Puntuacion total
86.5

Powered by 



Taza



Detalles de la sesión

Puntuaciones de la catación:												
Catador	FA	AC	BD	FL	AF	BA	OV	UN	CL	SW	DE	TS
Estela Islas	8	8.25	7.75	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.25
Victor Lopez	7.75	8	8	8.25	8	7.75	8	10	10	10	0	85.75
Isabel Cerqueda	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.25
Clemente Santiago Paz	7.75	8.25	8	8.25	8	8	8.25	10	10	10	0	86.5
Julian Rivera	7.75	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	10	10	10	0	88.75
Eduardo Juárez	8	8	7.75	8.25	8	8.25	8.25	10	10	10	0	86.5
Gema Lopez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86

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 | Dulce | Azucar de caña | Frutal | Durazno | Cereza | Cereza negra | Ciruela | Prolongado | Limpio | Delicado | Vibrante | Cocoa en polvo | Chocolate de leche | Caramelo | Miel de maple | Nuez | Almendra | Ligero | Jugoso | Naranja | Limón | Lima | Té negro | Chocolate oscuro | Chocolate de reposteria | Azucar morena | Seco | Balanceado | Miel | Frutas secas | Ciruela pasa | Uvas pasas | Pasas amarillas | Cítrico | Albaricoque | Radiant | Nuez de nogal | Toronja | Uva verde | Avellana | Melasa | Tart | Aterciopelado | Fresa | Chocolate amargo | Hibiscus | Limoncillo | Mandarina

Notas:

Catador 6 Nice complex evolution