

Reporte de Muestra 9 - 25-con-lc-029

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2025

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

ANA CRUZ DOLORES / SAN LUCAS CAMOTLAN

Proceso

Lavado Clasico

Especie

Arabica

País

Mexico

Humedad

9.8 %

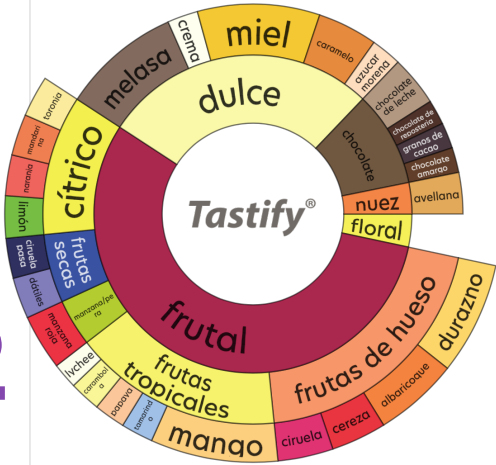
Varietales

Typica 100% a 1300 msnm

Puntuacion total

86.22

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
Julian Rivera	7.5	7.75	8.5	8.25	8	8.5	8.25	10	10	10	0	86.75
Sunghee Tark	8	7.75	8	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.5

Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Gema Lopez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Eduardo Juárez	8.25	8	8	8.25	8.25	8	7.75	10	10	10	0	86.5
Estela Islas	8.25	7.75	8.25	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.5
Clemente Santiago Paz	8	8	8	8	8	7.75	8	10	10	10	0	85.75
Victor Lopez	8.25	8	8	8	8.25	8	8.25	10	10	10	0	86.75
Isabel Cerqueda	8.25	8	7.75	8	8.25	8	8	10	10	10	0	86.25

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:

Floral | Durazno | Mango | Tamarindo | Albaricoque | Manzana/pera | Mouth drying | Radiant | Dulce | Panela | Chocolate | Chocolate de leche | Frutal | Frutas secas | Ciruela pasa | Jugoso | Melasa | Crema | Frutas tropicales | Dátiles | Prolongado | Balanceado | Chocolate de reposteria | Caramelo | Miel | Papaya | Cereza | Manzana roja | Ciruela | Carambola | Lychee | Limpio | Leve | Avellana | Medio | Cremoso | Cítrico | Nuez | Vibrante | Lleno | Limón | Naranja | Mandarina | Toronja | Granos de cacao | Chocolate amargo | Azucar morena | Redondeado | Estructurado