

Reporte de Muestra 4 - 25-con-lc-042

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
9.7 %

Varietales
Typica 20% Geisha 40% Catimore 40% a 1450 msnm

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

Productor
MAGNOLIA VICENTE VELASCO / SANTO DOMINGO CACALOTEPEC, IXTLAN DE JUAREZ

Proceso
Lavado

Puntuacion total

84.36

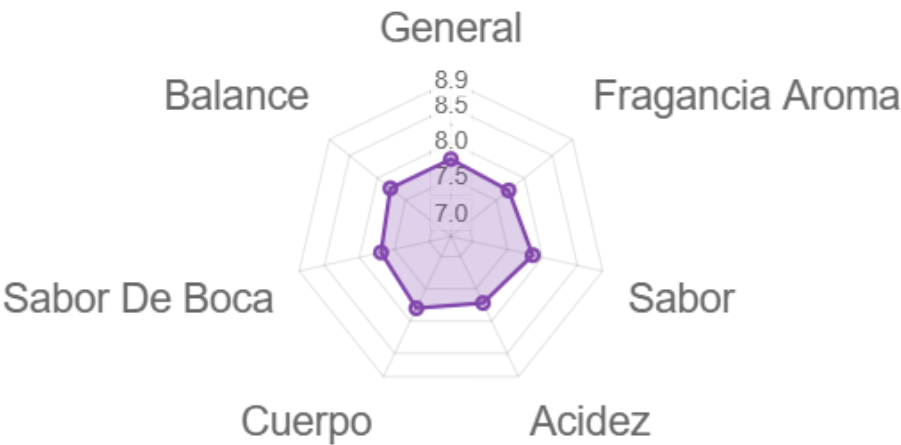
Powered by 



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	7.5	8	7.5	7.75	7.5	10	10	10	0	83.5
Clemente Santiago Paz	7.75	7.5	8	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Gema Lopez	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Eduardo Juárez	7.75	7.5	8	7.75	8	8	8	10	10	10	0	85
Isabel Cerqueda	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	84
Victor Lopez	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Estela Islas	7.5	8	8	8	7.5	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Julian Rivera	7.75	7.75	7.75	8	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25

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:

Salado | Chocolate | Naranja | Uva | Limpio | Mantequilla | Avellana | Ciruela pasa | Almibarado | Mango | Caramelo | Durazno | Prolongado | Rosas | Pineapple | Dulce | Miel | Nuez | Chocolate de reposteria | Ligero | Como té | Azucar de caña | Chocolate oscuro | Granos/cereal | Débil | Vibrante | Radiant | Frutal | Medio | Jugoso | Uvas pasas | Toronja | Azucar morena | Almendra | Silvestre | Estructurado | Fresco | Chocolate de leche | Melasa | Manzana amarilla | Nanche | Vainilla | Inconsistente | Crujiente | Rápido | Redondo | Albaricoque | Especias | Tostado | Balanceado | Complejo | Acentuado