

Reporte de Muestra J - 25-con-lc-045

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
9.6 %

Varietales
Typica 50% Catimor 50% a 1500 msnm

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

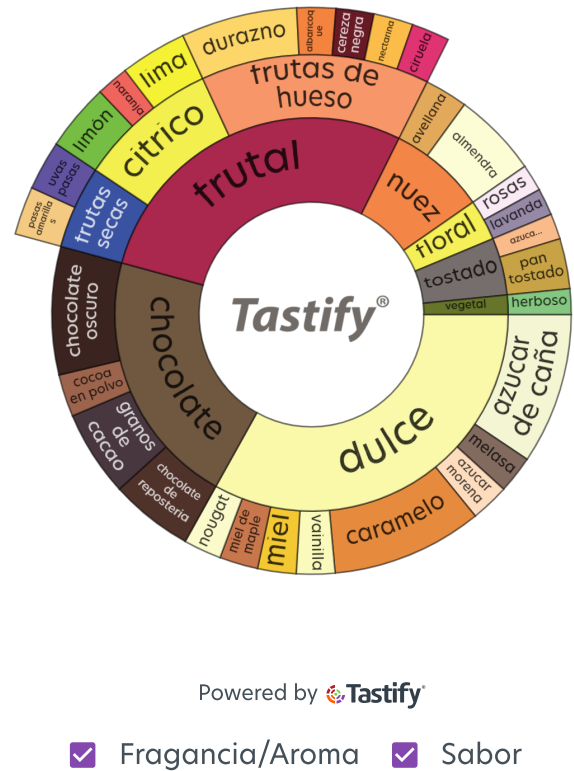
Productor
RAQUEL OJEDA RUIZ / SANTO DOMINGO CACALOTEPEC, IXTLAN DE JUAREZ

Proceso
Lavado Clasico

Puntuacion total

84.44

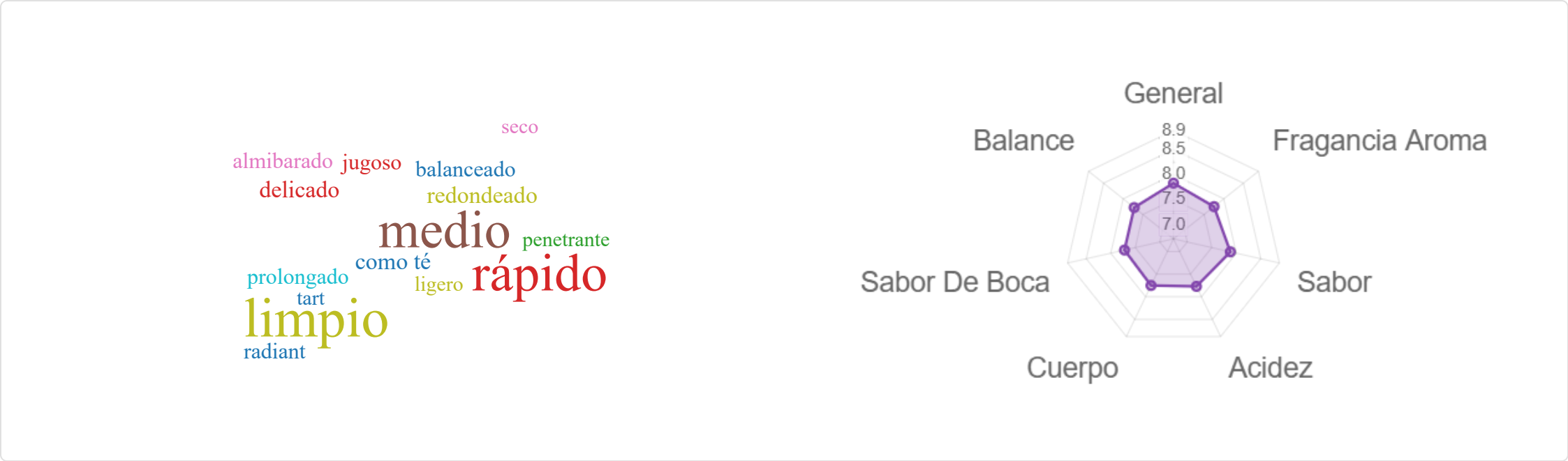
Powered by Tastify



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	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Clemente Santiago Paz	7.75	7.75	7.75	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Victor Lopez	7.75	7.75	8	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.75
Isabel Cerqueda	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.5
Estela Islas	7.75	8	7.5	8	8	7.75	7.5	10	10	10	0	84.5
Gema Lopez	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Eduardo Juárez	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	8	10	10	10	0	84.25
Julian Rivera	7.75	7.75	7.75	7.75	7.25	7.75	8	10	10	10	0	84

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 | Pasas amarillas | Jugoso | Azucar de caña | Chocolate de reposteria | Limpio | Medio | Limón | Melasa | Avellana | Durazno | Radiant | Chocolate | Dulce | Caramelo | Nuez | Almendra | Cocoa en polvo | Chocolate oscuro | Azucar morena | Uvas pasas | Naranja | Prolongado | Redondeado | Tart | Lima | Ligero | Como té | Albaricoque | Cereza negra | Rosas | Lavanda | Nectarina | Rápido | Vainilla | Frutal | Frutas de hueso | Delicado | Balanceado | Pan tostado | Azucar quemada | Miel | Miel de maple | Nougat | Frutas secas | Almibarado | Herboso | Ciruela | Seco | Penetrante