

Reporte de Muestra 1 - 25-con-lc-106

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.2 %

Varietales
Typica 65% Mundo novo 20 % Marsellesa 15% a 1360 nmsnm

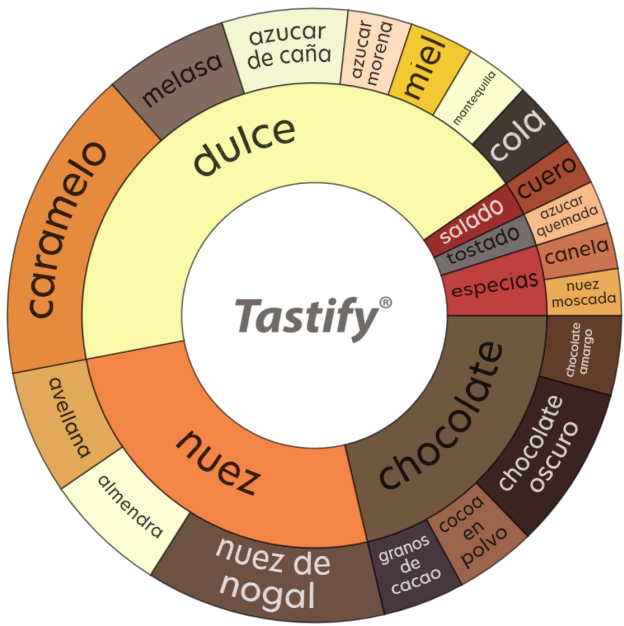
Número de referencia
Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor
VERONICA DOMINGUEZ YESCAS / JUQUILA VIJANOS

Proceso
Lavado Clasico

Puntuacion total
83.53

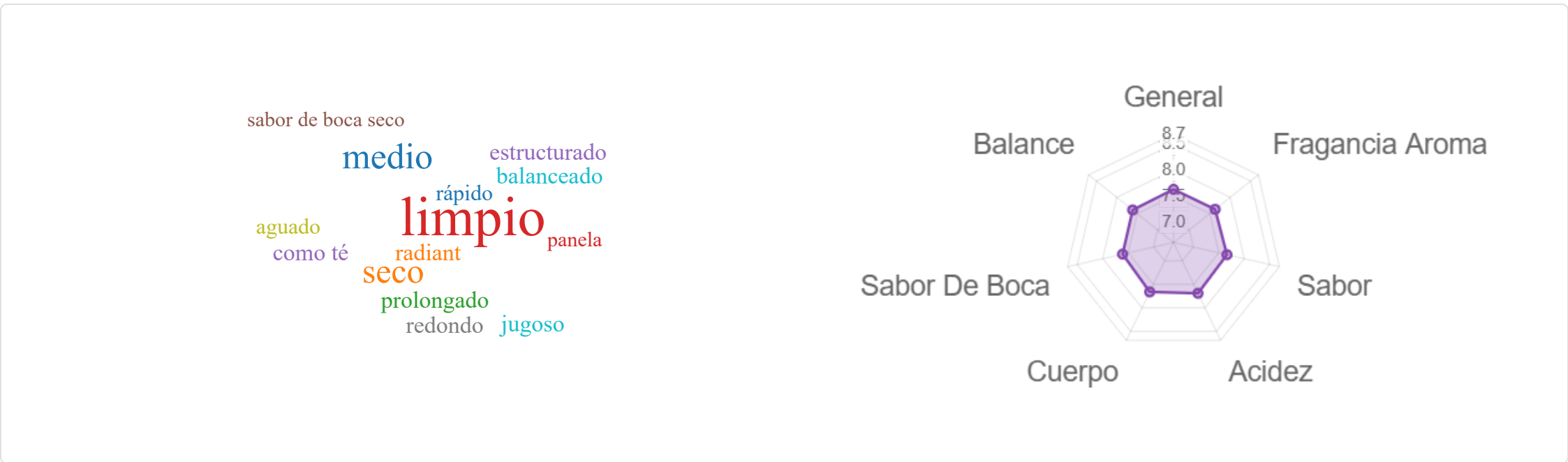
Powered by 



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	7.75	7.75	7.5	7.5	7.75	10	10	10	0	83.5
Clemente Santiago Paz	7.75	7.5	7.75	7.75	7.75	7.5	7.75	10	10	10	0	83.75
Gema Lopez	7.5	7.75	7.75	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83
Eduardo Juárez	7.75	7.75	7.5	7.75	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	83.75
Isabel Cerqueda	7.5	7.5	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	83.75
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	7.75	7.5	10	10	10	0	83.75
Victor Lopez	7.5	7.75	7.5	7.75	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	83.5
Estela Islas	8	7.75	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83.25
Julian Rivera	7.5	7.75	7.75	7.5	7.75	7.5	7.75	10	10	10	0	83.5

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 amargo | Chocolate | Nuez de nogal | Caramelo | Medio | Nuez | Chocolate oscuro | Azucar quemada | Cuero | Dulce | Melasa | Limpio | Panela | Como té | Seco | Radiant | Azucar de caña | Cocoa en polvo | Granos de cacao | Redondo | Azucar morena | Almendra | Avellana | Balanceado | Jugoso | Miel | Mantequilla | Canela | Nuez moscada | Sabor de boca seco | Rápido | Cola | Aguado | Prolongado | Estructurado