

Reporte de Muestra 8 - 25-con-lc-129

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2025

País

Mexico

Humedad

9.8 %

Varietales

Typica 100% a 1831 msnm

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

SERGIO HERNANDEZ MARTINEZ / LOS FRAILES, ZOQUIAPAM

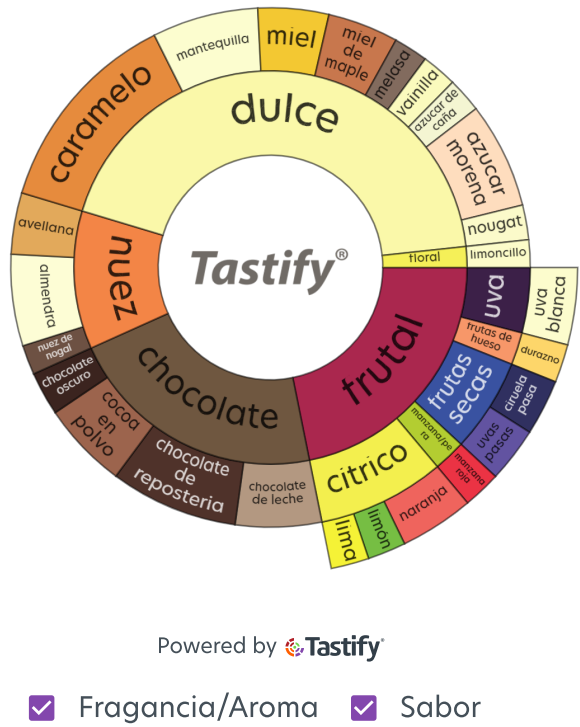
Proceso

Lavado

Puntuacion total

84.64

Powered by 



Taza



Detalles de la sesión

Puntuaciones de la catación:												
Catador	FA	AC	BD	FL	AF	BA	OV	UN	CL	SW	DE	TS
Sunghee Tark	7.75	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Clemente Santiago Paz	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Gema Lopez	7.75	8	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.75
Eduardo Juárez	7.5	8	8	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.25
Isabel Cerqueda	7.75	7.5	7.5	7.75	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	7.5	7.5	8	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84
Victor Lopez	7.75	8	8	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85.25
Estela Islas	8	8	7.75	8	7.75	7.5	7.5	10	10	10	0	84.5
Julian Rivera	7.5	8	8	8	7.75	8	7.75	10	10	10	0	85

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 de leche | Sedoso | Jugoso | Uva | Uva blanca | Caramelo | Chocolate de reposteria | Durazno | Nuez de nogal | Mantequilla | Débil | Limpio | Miel | Miel de maple | Limoncillo | Dulce | Chocolate | Melasa | Penela | Vainilla | Frutal | Nuez | Seco | Radiant | Vibrante | Almendra | Azucar morena | Cocoa en polvo | Avellana | Medio | Ciruela pasa | Uvas pasas | Frutas secas | Manzana roja | Azucar de caña | Naranja | Redondeado | Estructurado | Limón | Lima | Crujiente | Rápido | Nougat | Chocolate oscuro | Redondo | Gredoso | Prolongado | Acentuado