

Reporte de Muestra F - 25-con-lc-135

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.0 %

Varietales
Typica 100% a 1800 msnm

Número de referencia
1800 msnm

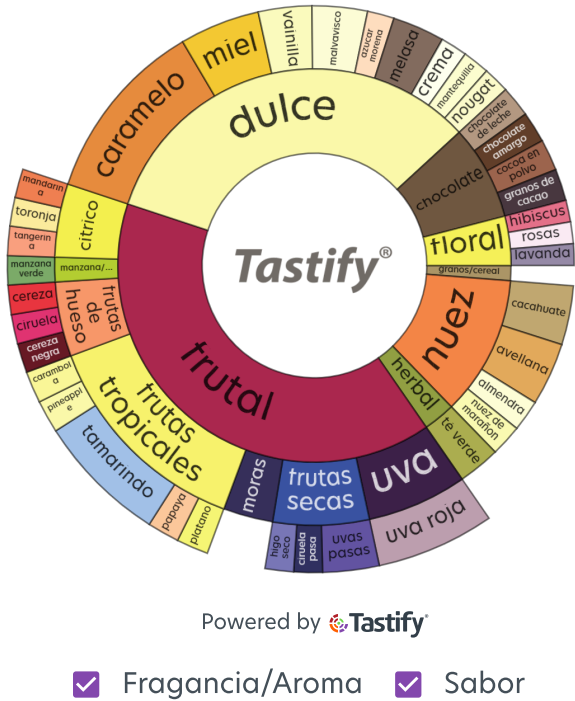
Productor
FELIX LOPEZ LOPEZ / UNION Y PROGRESO, SANTIAGO NUYOO

Proceso
Lavado

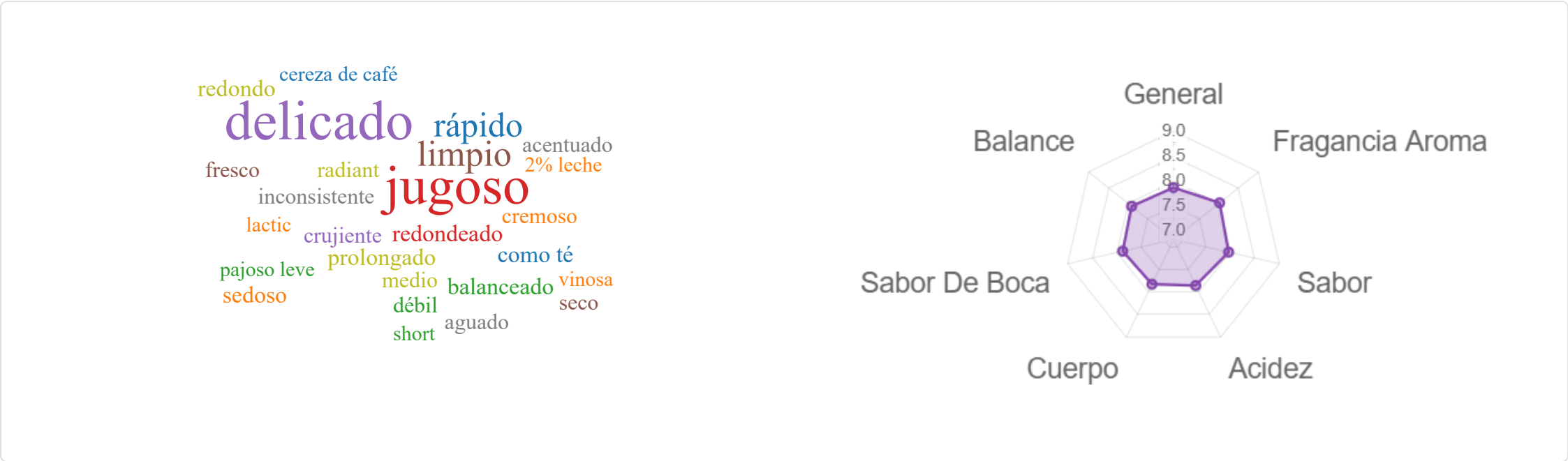
Puntuacion total

85.39

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	7.5	7.5	7.5	7.75	7.25	7.5	7.5	10	10	10	0	82.5
Clemente Santiago Paz	8	7.75	7.75	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.25
Victor Lopez	8.5	8	8.25	8.25	8	8	8	10	10	10	0	87
Isabel Cerqueda	8	7.75	7.5	8	8	8	8	10	10	10	0	85.25
Estela Islas	8	8	8.25	8	8.25	8	8	10	10	10	0	86.5
Gema Lopez	8.25	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8.25	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Eduardo Juárez	8	8	8	8.25	8.25	8.25	8.25	10	10	10	0	87
Julian Rivera	7.75	7.75	7.5	7.5	7.75	7.75	7.5	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:

Uva | Láctico | Granos/cereal | Cacahuete | Herbal | Short | Seco | Limpio | Moras | Avellana | Caramelo | Uvas pasas | Medio | Pajoso leve | Radiant | Delicado | Dulce | Malvavisco | Vainilla | Miel | Azucar morena | Ciruela | Cereza | Jugoso | Sedoso | 2% leche | Redondo | Cremoso | Frutal | Ciruela pasa | Platano | Papaya | Tamarindo | Cereza negra | Chocolate de leche | Chocolate amargo | Cocoa en polvo | Almendra | Balanceado | Redondeado | Acentuado | Rápido | Nuez | Cereza de café | Vinosa | Pineapple | Manzana verde | Melasa | Carambola | Prolongado | Hibiscus | Rosas | Lavanda | Tangerina | Toronja | Higo seco | Crema | Chocolate | Granos de cacao | Frutas tropicales | Como té | Inconsistente | Uva roja | Mantequilla | Mandarina | Crujiente | Nougat | Nuez de marañón | Aguado | Té verde | Débil | Fresco