

Reporte de Muestra 7 - 25-con-lc-145r

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.4 %

Varietales
Arabiga 100%

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

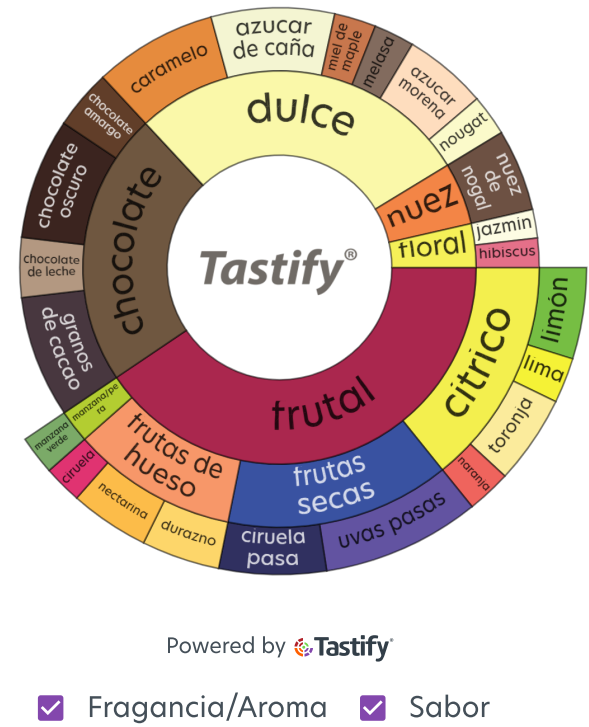
Productor
ELENA PASCUAL BALTAZAR / VILLA TALEA DE CASTRO

Proceso
Lavado Clasico

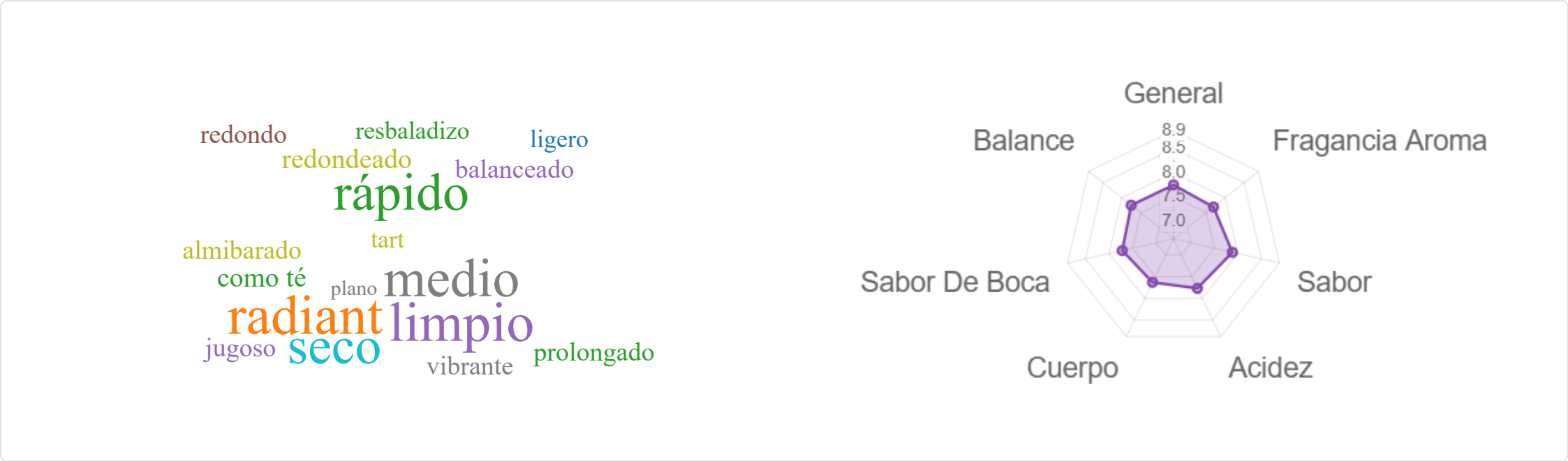
Puntuacion total

84.22

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	8	8	8	10	10	10	0	85.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Clemente Santiago Paz	7.75	8	7.75	8	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Gema Lopez	7.5	7.75	7.5	7.75	7.5	7.5	7.5	10	10	10	0	83
Isabel Cerqueda	7.5	7.5	7.5	7.75	7.5	7.5	7.75	10	10	10	0	83
Eduardo Juárez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Estela Islas	7.75	8	7.5	7.75	8	7.75	7.5	10	10	10	0	84.25
Victor Lopez	7.5	7.5	7.5	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	83.5
Julian Rivera	7.75	7.75	7.5	8	7.5	7.75	7.75	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 | Limón | Lima | Dulce | Chocolate | Chocolate de leche | Frutal | Frutas secas | Uvas pasas | Caramelo | Cítrico | Rápido | Limpio | Radiant | Medio | Durazno | Nectarina | Azucar de caña | Nuez de nogal | Seco | Plano | Nuez | Miel de maple | Ciruela | Jazmín | Melasa | Ligero | Como té | Toronja | Vibrante | Chocolate oscuro | Chocolate amargo | Azucar morena | Almibarado | Redondo | Ciruela pasa | Naranja | Balanceado | Jugoso | Tart | Nougat | Resbaladizo | Manzana verde | Hibiscus | Prolongado | Redondeado