

Reporte de Muestra 4 - 25-con-lc-177

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2025

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

ENRIQUE VICTORIANO LOPEZ ESPAÑA / BUENA VISTA, SANTA MARIA YUCUHITI

Proceso

Lavado Clasico

Especie

Arabica

País

Mexico

Humedad

10.0 %

Varietales

Typica 100% a 1800 msnm

Puntuacion total

85.69

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
Julian Rivera	7.75	8.25	8	8.25	8	8.25	8	10	10	10	0	86.5
Sunghée Tark	7.75	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	85.75
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	8	7.75	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.25
Gema Lopez	7.75	8.25	7.75	8	8	7.75	7.75	10	10	10	0	85.25
Eduardo Juárez	8.25	8	8	8	8	8.25	8	10	10	10	0	86.5
Estela Islas	8.25	7.75	8	8.25	7.75	8	7.75	10	10	10	0	85.75
Clemente Santiago Paz	8	7.75	8	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	85.25
Victor Lopez	8	8	8	8	7.75	7.75	8	10	10	10	0	85.5
Isabel Cerqueda	8	8	7.75	8	8	7.75	8	10	10	10	0	85.5

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:

Té negro | Hibiscus | Fresa | Nuez de marañón | Melasa | Naranja | Almendra | Chocolate | Láctico | Azucar de caña | Azucar morena | Prolongado | Delicado | Dulce | Vainilla | Ligero | Como té | Miel | Frutal | Frutas de hueso | Ciruela | Cítrico | Toronja | Rápido | Balanceado | Nuez de nogal | Limón | Chocolate de repostería | Pasas amarillas | Té verde | Chocolate de leche | Durazno | Panela | Cremoso | Jugoso | Vibrante | Limpio | Medio | Granos de cacao | Chocolate oscuro | Caramelo | Nuez | Avellana | Ciruela pasa | Uvas pasas | Estructurado

Notas:

Catador 1 Falls a little bitter but still elegant