

Reporte de Muestra I - 25-con-lc-180

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.2 %

Varietales
Typica 100% a 1750 msnm

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

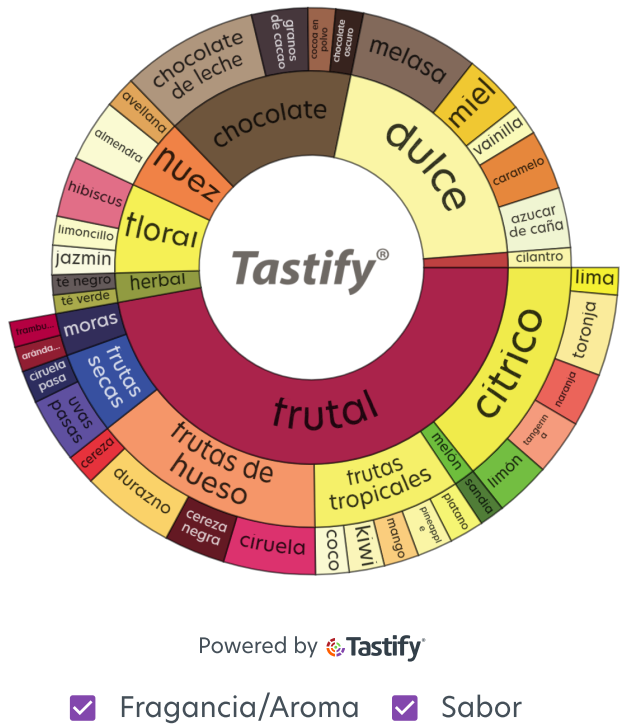
Productor
ROSALBA CUEVAS CASTRO / SAN PEDRO YOSOTATO

Proceso
Lavado Clasico

Puntuacion total

86.56

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	8	7.5	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Clemente Santiago Paz	8	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.25
Victor Lopez	8.5	8.25	8	8.5	8.25	8	8	10	10	10	0	87.5
Isabel Cerqueda	8	8.25	8	8	8	8	8.25	10	10	10	0	86.5
Estela Islas	8.25	8	8.25	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.75
Gema Lopez	8.25	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Eduardo Juárez	8.25	8.25	8.25	8	8	8.25	8	10	10	10	0	87
Julian Rivera	8.25	8.25	8.5	8.25	8.25	8.5	8.25	10	10	10	0	88.25

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:

Jazmín | Nuez | Jugoso | Lima | Sandía | Té verde | Toronja | Chocolate de leche | Melasa | Almendra | Almibarado | Radiant | Vibrante | Crujiente | Delicado | Limpio | Frutal | Ciruela | Cereza negra | Cocola en polvo | Dulce | Azucar de caña | Caramelo | Como té | Redondo | Cremoso | Granos de cacao | Miel | Vainilla | Frutas tropicales | Platano | Pineapple | Naranja | Floral | Limoncillo | Hibiscus | Prolongado | Redondeado | Chocolate | Frutas secas | Uvas pasas | Cremoso | Pera | Ciruela pasa | Durazno | Cereza | Arándano | Cilantro | Chocolate oscuro | Frutas de hueso | Cítrico | Tangerina | Rápido | Balanceado | Limón | Frambuesa | Fresco | Mandarine | Té negro | Kiwi | Coco