

Reporte de Muestra 9 - 25-con-lc-186

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.5 %

Varietales
Typica 100% a 1750 msnm

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

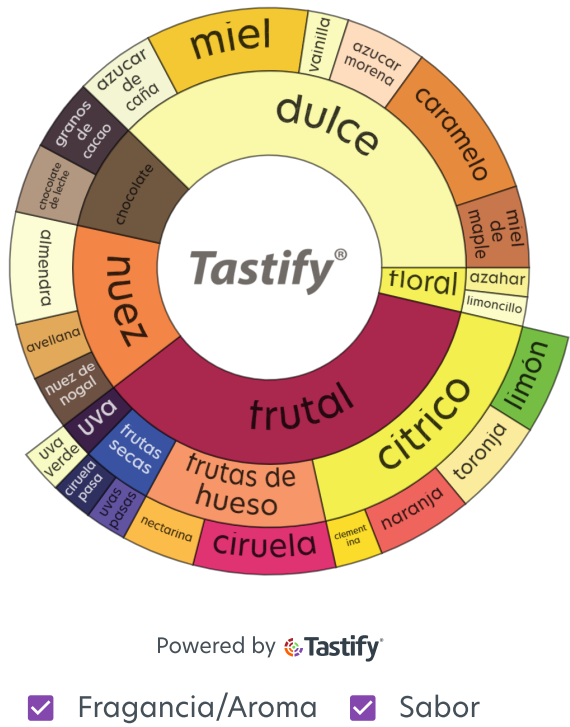
Productor
SELENA SANTIAGO LOPEZ / SAN PEDRO YOSOTATO

Proceso
Lavado

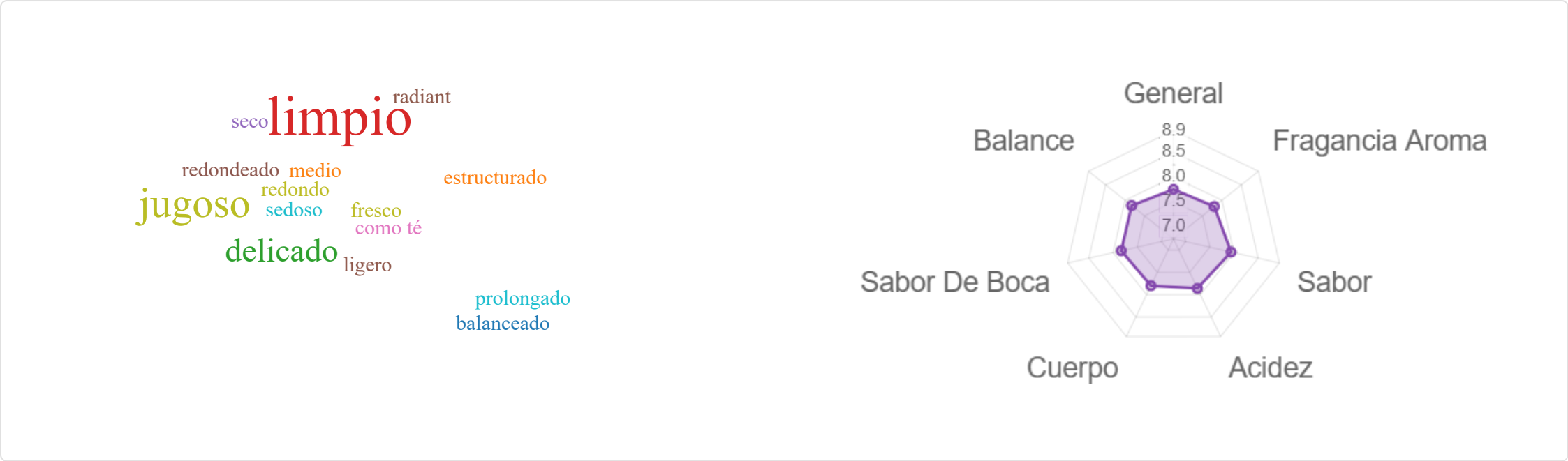
Puntuacion total

84.83

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	7.5	7.75	8	8	8	8	10	10	10	0	85
Clemente Santiago Paz	7.75	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.5
Gema Lopez	8	7.75	7.5	8	7.75	7.5	7.5	10	10	10	0	84
Eduardo Juárez	7.75	8	8	8	7.75	8	8	10	10	10	0	85.5
Isabel Cerqueda	8	7.75	7.5	8	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	84.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	7.75	7.75	8	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25
Victor Lopez	7.5	8	8.25	8	8.25	8	7.5	10	10	10	0	85.5
Estela Islas	8	8	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.75
Julian Rivera	7.75	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	85.75

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:

Azahar | Limpio | Chocolate | Nuez | Azucar de caña | Medio | Frutal | Cítrico | Nuez de nogal | Toronja | Limón | Limoncillo | Dulce | Miel | Delicado | Frutas de hueso | Ligero | Ciruela | Seco | Azucar morena | Jugoso | Como té | Redondo | Vainilla | Caramelo | Miel de maple | Avellana | Almendra | Chocolate de leche | Granos de cacao | Uvas pasas | Ciruela pasa | Naranja | Estructurado | Balanceado | Clementina | Radiant | Sedoso | Nectarina | Uva verde | Prolongado | Redondeado | Fresco