

Reporte de Muestra 2 - 25-con-lc-204

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2025

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

ANGELINA BALLESTEROS ROCHA / ARROYO CONEJO, SAN PEDRO OCOPETATILLO

Proceso

Lavado

Especie

Arabica

País

Mexico

Humedad

9.8 %

Varietales

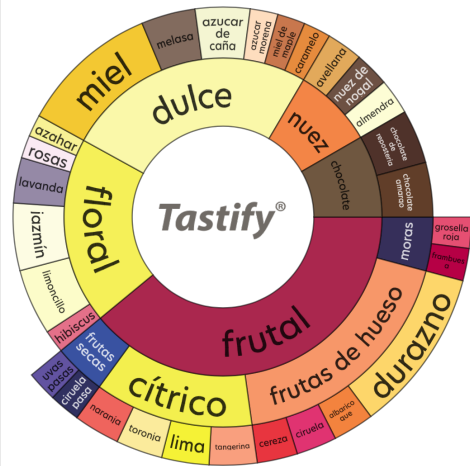
Typica 100% a 1700 msnm

Puntuacion total

86.31

Powered by

Tastify



- Powered by Tastify
- ☒ 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	8.25	8.25	8.25	8.5	8.5	8.5	8.75	10	10	10	0	89
Sunghée Tark	8	8	8	8.25	8	8.25	8.25	10	10	10	0	86.75
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	7.75	10	10	10	0	85.75
Gema Lopez	8.25	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86.25
Eduardo Juárez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Estela Islas	8.25	7.75	7.75	8	8	8	8	10	10	10	0	85.75
Clemente Santiago Paz	7.75	7.75	8	7.75	8	8	8	10	10	10	0	85.25
Victor Lopez	8.25	8	7.75	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Isabel Cerqueda	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86

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:

Vibrante | Limpio | Delicado | Miel | Durazno | Como té | Sedoso | Grosella roja | Hibiscus | Gelatina de rambutan | Limoncillo | Jazmín | Lavanda | Dulce | Frutal | Frutas de hueso | Cítrico | Tangerina | Jugoso | Albaricoque | Ciruela | Balanceado | Rosas | Azahar | Frambuesa | Avellana | Lima | Chocolate | Melasa | Ligero | Aguado | Cereza | Leve | Nuez de nogal | Panela | Medio | Suave | Nuez | Radiant | Almibarado | Ciruela pasa | Toronja | Naranja | Uvas pasas | Chocolate de repostería | Chocolate amargo | Azucar de caña | Azucar morena | Miel de maple | Almendra | Prolongado | Caramelo