

Reporte de Muestra 4 - 25-con-lc-217

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.5 %

Varietales
Mundo novo 50% Garnica 50% a 1700 msnm

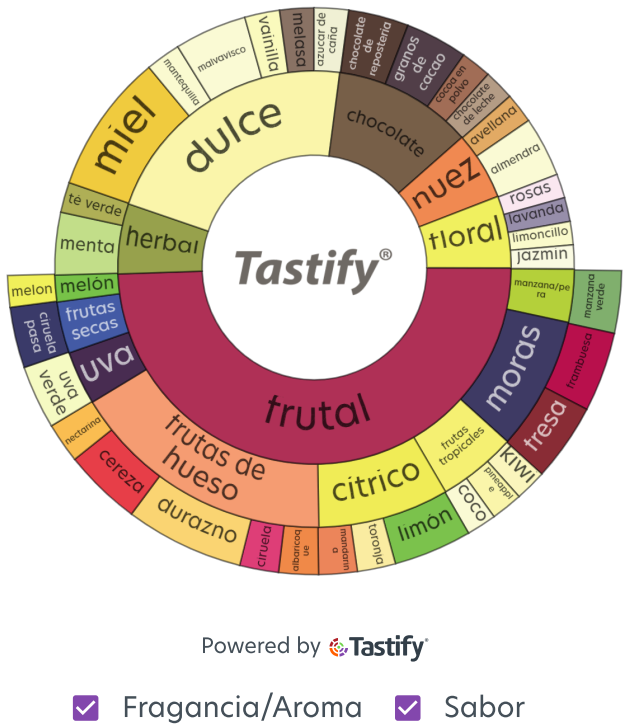
Número de referencia
Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor
BENIGNO DUARTE CANSECO / SAN JERONIMO TECOALT

Proceso
Lavado Clasico

Puntuacion total
86.53

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

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:

Bayas | Manzana verde | Lightly floral | Limón | Moras | Menta | Kiwi | Delicado | Dulce | Mantequilla | Malvavisco | Herbal | Frutal | Frambuesa | Panela | Como té | Miel | Frutas de hueso | Albaricoque | Ciruela | Cítrico | Prolongado | Complejo | Estructurado | Chocolate de reposteria | Avellana | Durazno | Uva verde | Rosas | Lavanda | Cereza | Frutas secas | Ciruela pasa | Nectarina | Fresa | Limoncillo | Jazmín | Vainilla | Melasa | Nuez | Almendra | Toronja | Mandarina | Granos de cacao | Chocolate | Pineapple | Cocoa en polvo | Chocolate de leche | Azucar de caña | Medio | Ligero | Jugoso | Balanceado | Redondeado | Limpio | Melon | Sedoso | Té verde | Coco | Fresco