

Reporte de Muestra 2 - 25-con-lc-225

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
9.3 %

Varietales
Typica 100% a 1715 msnm

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

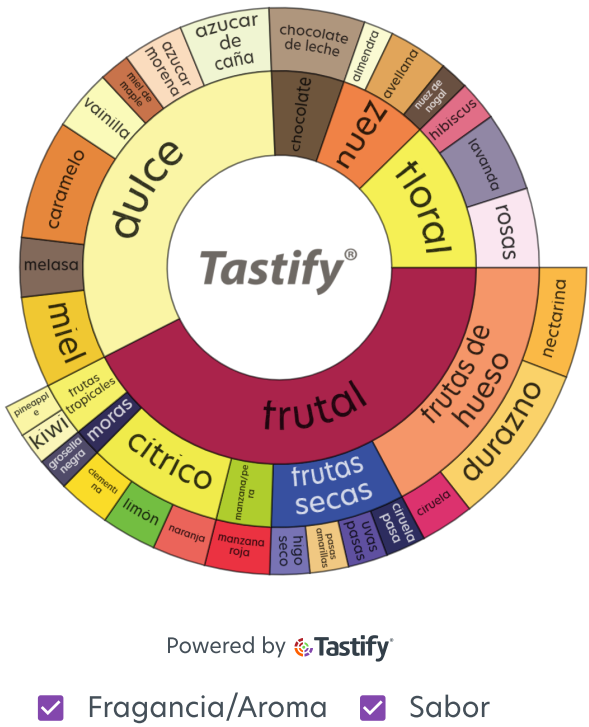
Productor
VALENTIN MORALES CARRERA / PLAN DE LA SALIDA, HUAUTLA DE JIMENEZ

Proceso
Lavado Clasico

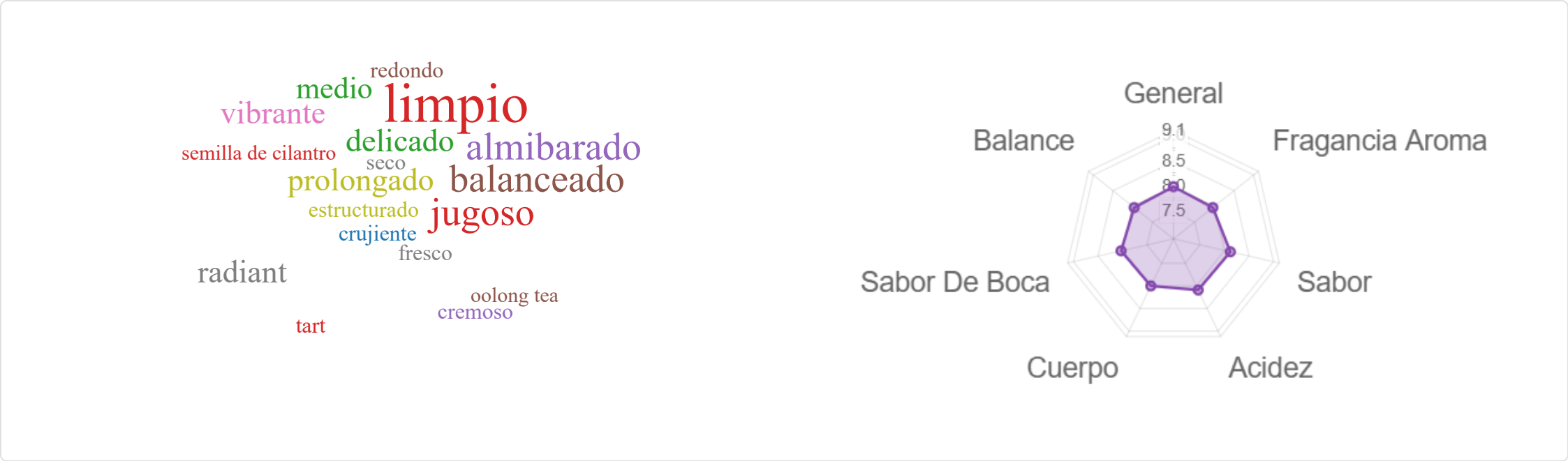
Puntuacion total

86.19

Powered by 



Taza



Detalles de la sesión

Puntuaciones de la catación:												
Catador	FA	AC	BD	FL	AF	BA	OV	UN	CL	SW	DE	TS
Estela Islas	7.75	8.25	7.75	8	8	7.75	8	10	10	10	0	85.5
Victor Lopez	8.5	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.75
Isabel Cerqueda	7.75	8	8	8	8	7.75	8	10	10	10	0	85.5
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Clemente Santiago Paz	7.75	8	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86
Julian Rivera	8.25	8.25	8.5	8.25	8.25	8.5	8.25	10	10	10	0	88.25
Eduardo Juárez	7.75	8.25	7.75	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86
Gema Lopez	8	8	8	8	8	7.75	7.75	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:
Dulce | Caramelo | Nectarina | Durazno | Miel | Melasa | Chocolate de leche | Prolongado | Limpio | Vibrante | Radiant | Azucar de caña | Azucar morena | Vainilla | Floral | Hibiscus | Lavanda | Rosas | Jugoso | Medio | Almibarado | Redondo | Frutal | Ciruela pasa | Manzana roja | Naranja | Limón | Grosella negra | Miel de maple | Almendra | Avellana | Kiwi | Pineapple | Estructurado | Balanceado | Frutas secas | Uvas pasas | Crujiente | Frutas de hueso | Ciruela | Cítrico | Clementina | Delicado | Nuez de nogal | Cremoso | Chocolate | Nuez | Semilla de cilantro | Oolong tea | Seco | Fresco | Tart | Pasas amarillas | Higo seco