

Reporte de Muestra 8 - 25-con-lc-306

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2025

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

JAIME GARCIA LUIS / TOVALA COPALITA, SAN AGUSTIN LOXICHA

Proceso

LAVADO CLASICO

Especie

Arabica

País

Mexico

Humedad

10.4 %

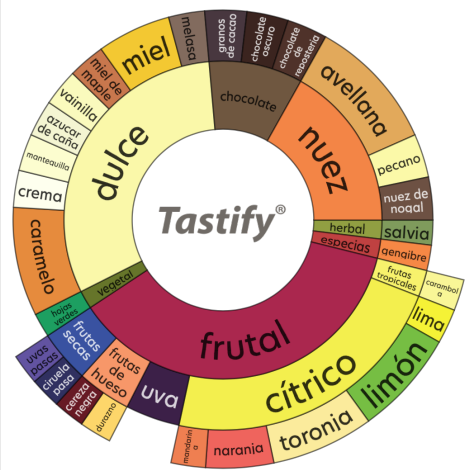
Varietales

Geisha 100% a 1800 msnm

Puntuacion total

84.11

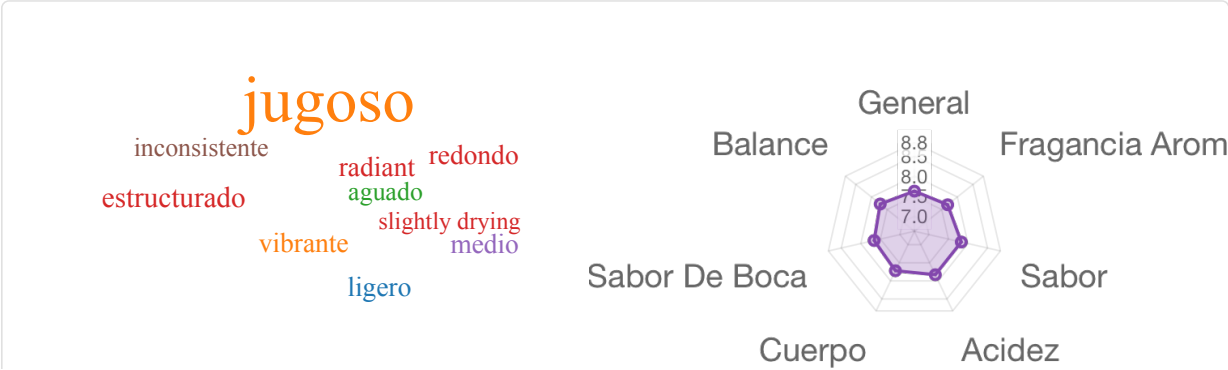
Powered by 



- Powered by 
- ☒ 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	7.25	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.25	10	10	10	0	82
Sunghée Tark	7.75	8	8	8	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	85
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7.75	8	7.75	8	7.75	7.5	7.75	10	10	10	0	84.5
Gema Lopez	7.75	8	7.5	8	7.5	7.75	7.5	10	10	10	0	84
Eduardo Juárez	7.75	7.75	7.75	8	7.75	8	7.5	10	10	10	0	84.5
Estela Islas	7.75	8	7.5	7.75	7.5	7.75	7.75	10	10	10	0	84
Clemente Santiago Paz	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.5	10	10	10	0	84
Victor Lopez	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Isabel Cerqueda	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	7.75	10	10	10	0	84.25

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:

Hojas verdes | Aguado | Salvia | Gengibre | Carambola | Lima | Uva | Jugoso | Slightly drying | Dulce | Chocolate | Caramelo | Nuez | Ligero | Frutal | Inconsistente | Limón | Toronja | Naranja | Avellana | Pecano | Durazno | Crema | Mantequilla | Nuez de nogal | Cítrico | Radiant | Vibrante | Medio | Redondo | Granos de cacao | Chocolate oscuro | Chocolate de repostería | Ciruela pasa | Uvas pasas | Mandarina | Azucar de caña | Vainilla | Miel de maple | Cereza negra | Estructurado | Miel | Melasa