

Reporte de Muestra 3 - 25-con-lc-355

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha
2025

País
Mexico

Humedad
10.3 %

Varietales
Bourbon rojo 100% a 1550 mns

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

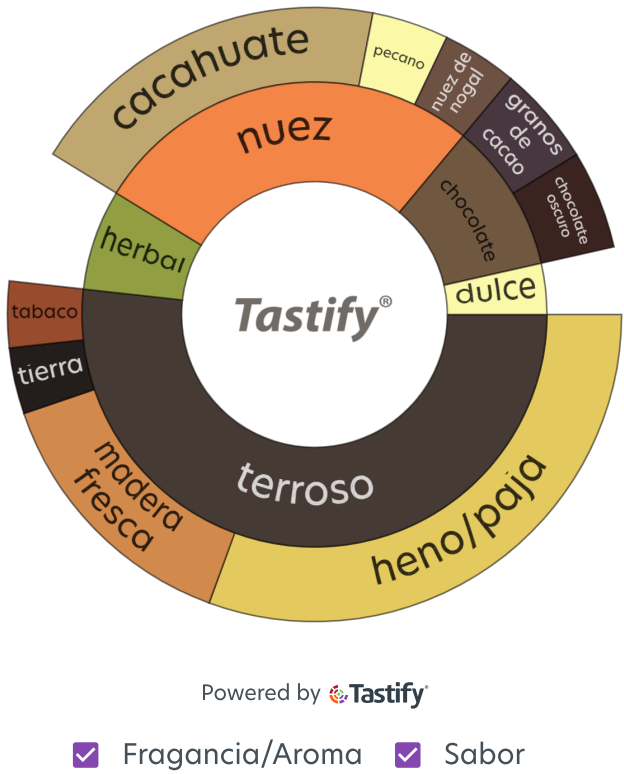
Productor
LETICIA LOPEZ YESCAS / SAN FELIPE EL PORVENIR, JUQUILA VIJANOS

Proceso
Lavado

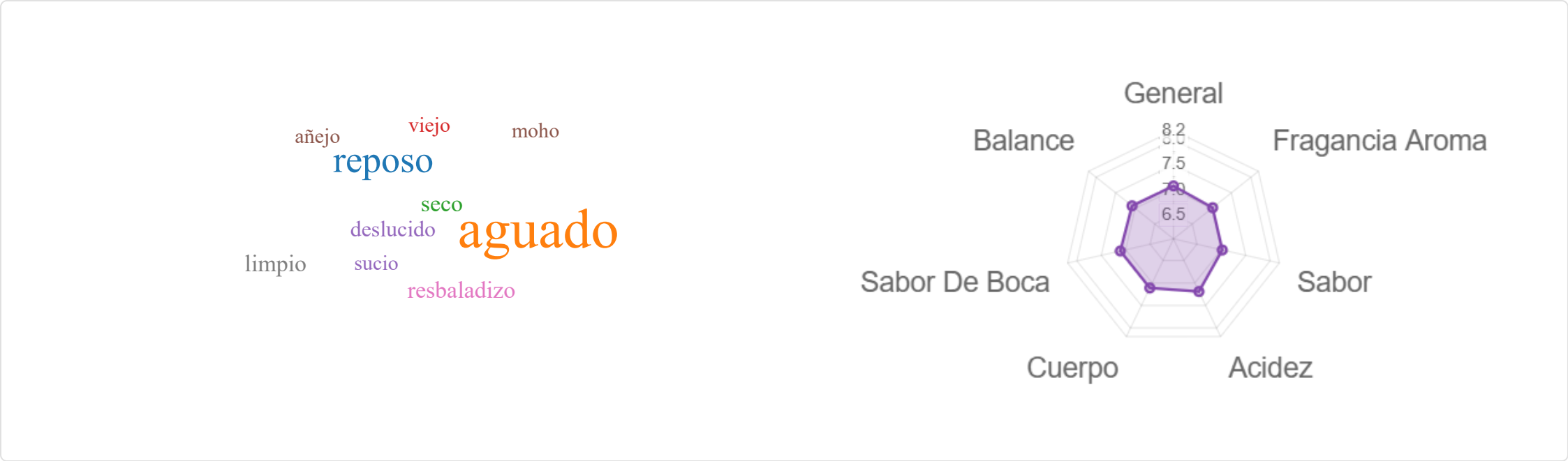
Puntuacion total

79.64

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	7.5	7.5	7.25	7.25	7.5	7.5	10	10	10	0	81.5
Clemente Santiago Paz	7	7	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79
Gema Lopez	7	7	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79
Eduardo Juárez	7.25	7.25	7.25	7	7	7.25	7.25	10	10	10	0	80.25
Isabel Cerqueda	7	7.25	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79.25
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	7	7	7	7	7.5	7	7	10	10	10	0	79.5
Victor Lopez	7	7.25	7	7.25	7.25	7	7	10	10	10	0	79.75
Estela Islas	7	7.5	7.25	6.75	7	7	7	10	10	10	0	79.5
Julian Rivera	7	7	7	7	7	7	7	10	10	10	0	79

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:
Heno/paja | Madera fresca | Tabaco | Tierra | Herbal | Viejo | Deslucido | Aguado | Cacahuete | Sucio | Limpio | Dulce | Chocolate | Chocolate oscuro | Nuez | Granos de cacao | Pecano | Nuez de nogal | Seco | Reposo | Resbaladizo | Terroso | Añejo | Mold

Notas:
Catador 6Añejo