

Reporte de Muestra 3 - 25-con-lc-390

Catado usando **Arábica** Formulario de Cata

Año de cosecha

2025

Número de referencia

Convencion del Cafe Oaxaqueño / Segunda etapa de cataciones

Productor

ELEAZAR PEREZ MENDEZ / SAN BARTOLOME YATONI, TALEA DE CASTRO

Proceso

Lavado Clasico

Especie

Arabica

País

Mexico

Humedad

10.6 %

Varietales

Typica 50% Bourbon 50% a 1730 msnm

Puntuacion total

86.17

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	8	8	8.25	8	8.25	8.5	8.25	10	10	10	0	87.25
Sunghée Tark	7.75	7.75	8	7.75	7.75	7.75	8	10	10	10	0	84.75
Lili Nallely Ibañez Azcoitia	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Gema Lopez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Eduardo Juárez	8.25	8	8	8	8	8	8.25	10	10	10	0	86.5
Estela Islas	8.25	8	7.75	8.25	7.5	8.25	8	10	10	10	0	86
Clemente Santiago Paz	8.25	8	8	8.25	8	7.75	8	10	10	10	0	86.25
Victor Lopez	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	0	86
Isabel Cerqueda	8.25	8.25	8	8.25	8	8	8	10	10	10	0	86.75

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:

Tangerina | Toronja | Tamarindo | Azucar de caña | Nuez de nogal | Chocolate | Cremoso | Uva | Heno/paja | Dulce | Melasa | Vainilla | Frutal | Frutas de hueso | Cítrico | Caramelo | Balanceado | Miel | Manzana roja | Kiwi | Albaricoque | Lima | Limón | Cereza negra | Durazno | Limpio | Ciruela pasa | Manzana/pera | Radiant | Redondo | Naranja | Chocolate oscuro | Azucar morena | Almendra | Jugoso | Cereza