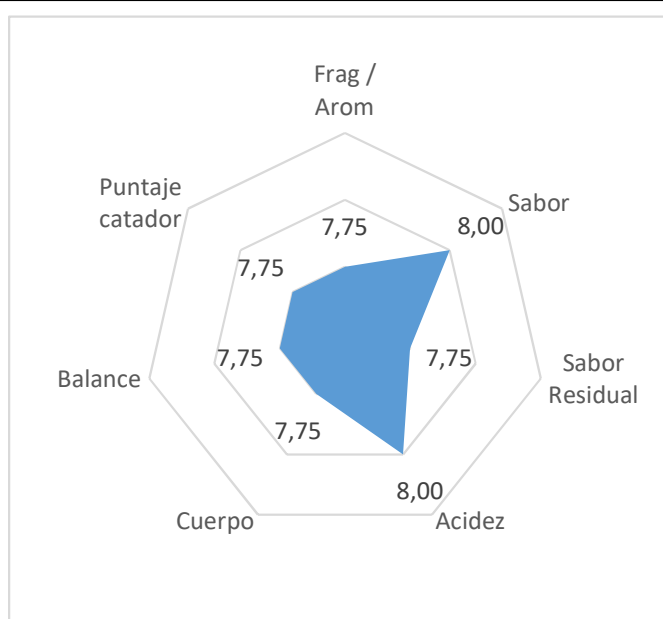


Fecha:	MANIZALES 21/04/2021
Muestra:	S-F003
Productor:	PEDRO PABLO PEREZ
Marca:	CAFÉ MORELIA
Finca:	SAN PEDRO
Proceso:	LAVADO
Secado:	SOLAR
Variedad:	N/D
Altura:	N/D
Municipio:	SAN VICENTE DE CHUCURÍ
Departamento:	SANTANDER

Perfil de taza

Descriptor	Puntaje
Frag / Arom	7,75
Sabor	8,00
Sabor Residual	7,75
Acidez	8,00
Cuerpo	7,75
Balance	7,75
Puntaje catador	7,75
Dulzor	10,00
Uniformidad	10,00
Taza Limpia	10,00
Defectos	0,00
Total Defectos	0,00
Puntaje Final	84,75



Descripción de taza:

Taza limpia sin defecto. Fragancia con notas de avellana y caramelo intenso. Aroma de miel. Sabor muy floral y dulce de miel, con toques de nuez, caramelo y naranja. Acidez media alta y cuerpo medio. Sabor residual acaramelado.

Observaciones:

Hay buen potencial, pero se deben corregir la recolección y nutrición de las plantas, para evitar granos quaker que se encontraron el café tostado.

David Molina Gómez

Ing. David Molina Gómez

Catador Q-Grader Certificado

Procesador Q- Certificado general

davmolina8@hotmail.com

Café Molina Tostadores - Laboratorio

