



Yara CHAMPION™  
program

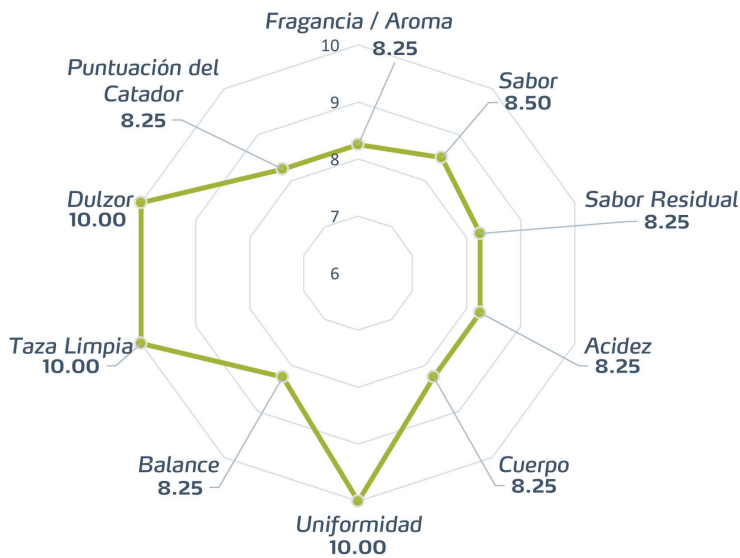
# José Carlos García Sosa



## Perfil de taza

**Nombre del productor:** José Carlos García Sosa  
**Ubicación:** Totutla, Hutzilán de Serdán, Puebla  
**Finca:** Atenti  
**Altura:** 1350 m.s.n.m

**Variedad de arábica:** Geisha  
**Fecha de cosecha:** 2023-2024  
**Tipo de proceso:** Natural  
**Sistema de secado:** Zarandas



	<b>Fragancia / Aroma</b>	8.25	FRAMBUESA, VINO, MELAZA, CHOCOLATE
	<b>Sabor</b>	8.50	ACEITUNA, CARAMBOLA, TAMARINDO
	<b>Sabor residual</b>	8.25	PIÑA ASADA, TORONJA, FRAMBUESA
	<b>Acidez</b>	8.25	
	<b>Cuerpo</b>	8.25	
	<b>Uniformidad</b>	10.00	
	<b>Balance</b>	8.25	
	<b>Taza limpia</b>	10.00	
	<b>Dulzor</b>	10.00	
	<b>Puntaje catador</b>	8.25	
	<b>Suma</b>	<b>88.00</b>	
	<b>Defecto</b>	0	

Clasificación del puntaje según la SCA (Specialty Coffee Association)  
 6.00 - Bueno 7.00 - Muy Bueno 8.00 - Excelente 9.00 - Extraordinario



**Calificación promedio: 88.00**

*T. Garibay*

**Ing. Tania Garibay Savedra**  
Marketing Coordinator  
Yara México

*M. Hernández*

**María Teresa Hernández Matías**  
Catadora Q  
Líder Panel de Catadores 2024

