



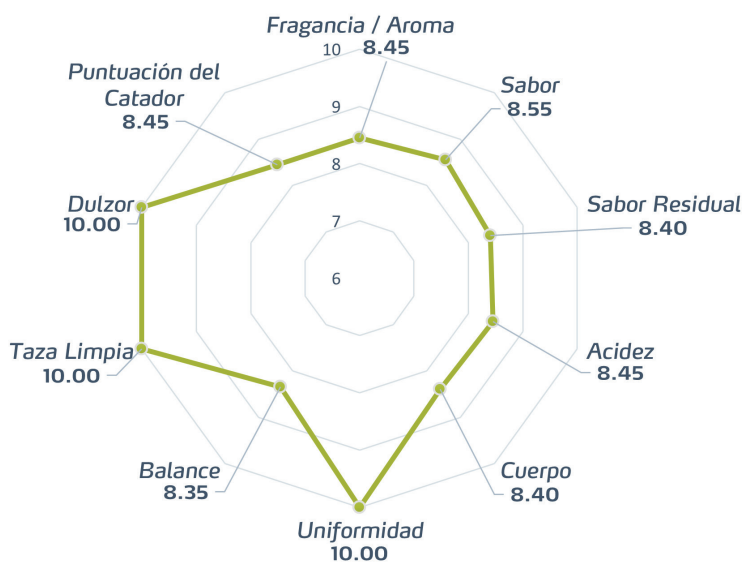
Martina Luna Gaona



Perfil de taza

Nombre del productor: Martina Luna Gaona
Ubicación: Zongozotla, Puebla
Finca: Tapula
Altura: 1940 m.s.n.m

Variedad de arábica: Natural
Fecha de cosecha: 15/02/2024
Tipo de proceso: Natural
Sistema de secado: Zarandas



	Fragancia / Aroma	8.45	MELAZA, CAÑA, CHABACANO
	Sabor	8.55	CARAMELO, VINO, MORAS
	Sabor residual	8.40	AZÚCAR MORENA, PIÑA, PULPA
	Acidez	8.45	
	Cuerpo	8.40	
	Uniformidad	10.00	
	Balance	8.35	
	Taza limpia	10.00	
	Dulzor	10.00	
	Puntaje catador	8.45	
	Suma	89.05	
	Defecto	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: 89.05

Ing. Tania Garibay Savedra
 Marketing Coordinator
 Yara México

María Teresa Hernández Matías
 Catadora Q
 Líder Panel de Catadores 2024

