



# Rufino Mendoza Odilón



## Perfil de taza

**Nombre del productor:** Rufino Mendoza Odilón

**Ubicación:** Colonia Agrícola Baltazar  
R. Leyva Mancilla, Guerrero

**Finca:** Rom del Café

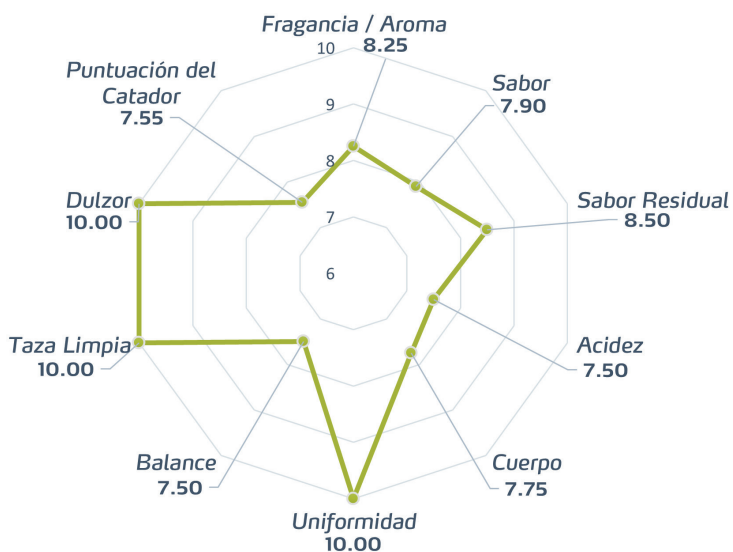
**Altura:** 1100 m.s.n.m

**Variedad de arábica:** Typica y Bourbon

**Fecha de cosecha:** 05/03/2024

**Tipo de proceso:** Natural

**Sistema de secado:** Camas Ecológicas



	<b>Fragancia / Aroma</b>	8.25	FRAMBUESA, MELAZA, VINO
	<b>Sabor</b>	7.90	GROSELLA NEGRA, CEREZA, MIEL
	<b>Sabor residual</b>	8.50	CIRUELA PASA, MELAZA, VINO
	<b>Acidez</b>	7.50	
	<b>Cuerpo</b>	7.75	
	<b>Uniformidad</b>	10.00	
	<b>Balance</b>	7.50	
	<b>Taza limpia</b>	10.00	
	<b>Dulzor</b>	10.00	
	<b>Puntaje catador</b>	7.55	
	<b>Suma</b>	<b>84.95</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: 84.95**

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

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

