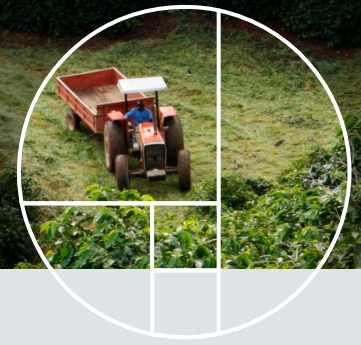




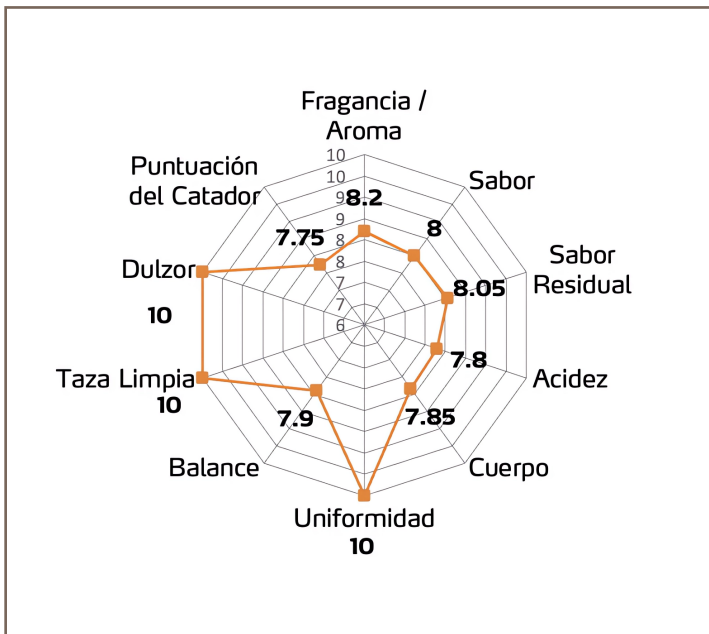
Fernando de Jesús Ronquillo Aco
Yara CHAMPION
program



Perfil de taza

Nombre del productor: Fernando de Jesús Ronquillo Aco
Ubicación: Totutla, Hutzilán, Puebla
Finca: El Porvenir
Altura: 1,100 m.s.n.m.

Variedad de arábica: Marsellesa, Garnica, Typica
Fecha de cosecha: Marzo de 2023
Tipo de proceso: Lavado
Sistema de secado: Zarandas



| | | | |
|--|-------------------|-------|---------------------------------|
| | Fragancia / Aroma | 8.20 | CARAMELO, NARANJA, CHOCOLATE |
| | Sabor | 8.00 | TORONJA, CHOCOLATE, CACAO |
| | Sabor residual | 8.05 | NARANJA, MANTEQUILLA, CHOCOLATE |
| | Acidez | 7.80 | |
| | Cuerpo | 7.85 | |
| | Uniformidad | 10.00 | |
| | Balance | 7.90 | |
| | Taza limpia | 10.00 | |
| | Dulzor | 10.00 | |
| | Puntaje catador | 7.75 | |
| | Suma | 85.55 | |
| | 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 85.55



José Gilberto Macías
Marketing Manager
Yara México

María Teresa Hernández Matías
Catadora Q
Líder Panel de Catadores 2023

