

4º Concurso de Qualidade dos Cafés de Cabo Verde, 2017

Produtor	ANTÔNIO PALMA	Propriedade	SÍTIO SÃO BARTOLOMEU
Município	CABO VERDE	Bairro	SÃO BARTOLOMEU
Cultivar	CATUAI AMARELO	Altitude	1120 METROS
Ano Colheita	2017	Processamento	DESMUCILADO

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	7,69	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	7,81	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	7,44	Doçura	10	10
Acidez	7,14	7,56	Final	7,14	7,56
Corpo	7,14	7,44			
Equilíbrio	7,14	7,50	Total	80	83,00

Descrição Sensorial

Aroma com notas de florais e mel e após a infusão, caramelo.

Sabor adocicado lembrando mel e abacaxi, acidez cítrica delicada, corpo médio e equilibrado com finalização lembrando caramelo.

José Marcos Angélico de Mendonça
Juiz Q Grader
Professor
IFSULDEMINAS
Campus Muzambinho

