

## 3º Concurso de Qualidade dos Cafés de Muzambinho, 2017

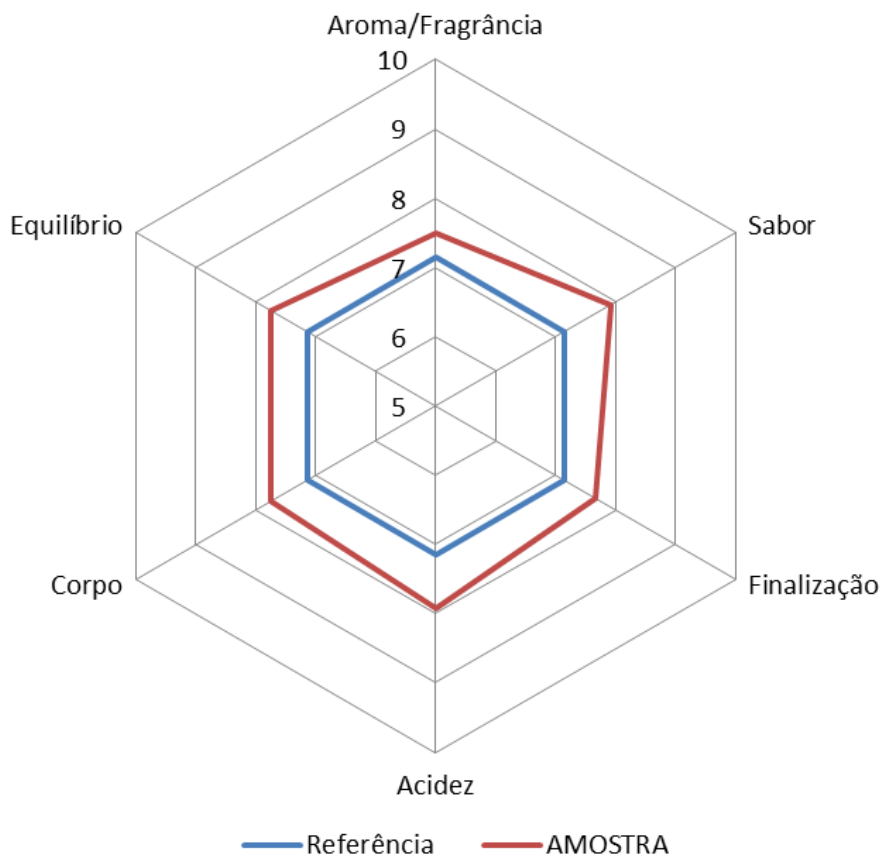
Produtor	BIANCA DE ALMEIDA MACHADO	Propriedade	FAZENDA HARMONIA I
Município	MUZAMBINHO, MG	Bairro	
Cultivar	CATUAI AMARELO	Altitude	
Ano Colheita	2017	Processamento	NATURAL

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	7,50	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	7,92	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	7,67	Doçura	10	10
Acidez	7,14	7,92	Final	7,14	7,83
Corpo	7,14	7,75			
Equilíbrio	7,14	7,75	Total	80	84,33

### Descrição Sensorial

*Aroma floral de mel, castanhas e após a infusão, caramelo e mel.*

*Sabor adocicado com notas de abacaxi e mel, acidez cítrica brilhante, corpo médio com finalização doce lembrando melaço de cana.*



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