

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

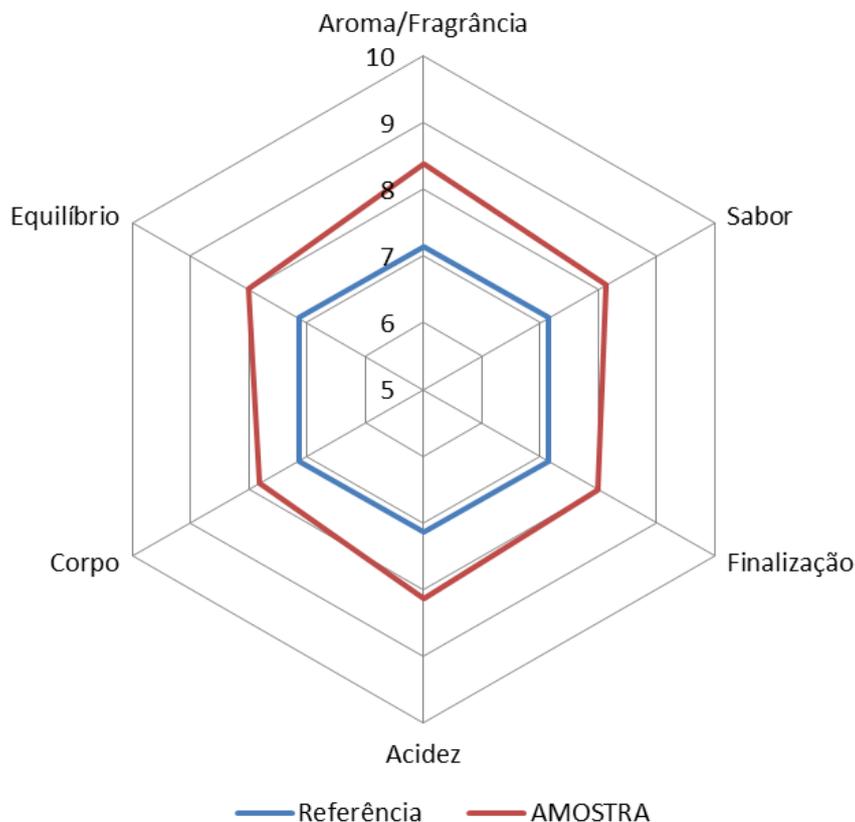
Produtor	CLAUDINEI PALMA	Propriedade	
Município	CABO VERDE	Bairro	
Cultivar	CATUAI VERMELHO	Altitude	1150 METROS
Ano Colheita	2017	Processamento	DESMUCILADO

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	8,38	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	8,19	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	8,00	Doçura	10	10
Acidez	7,14	8,13	Final	7,14	8,13
Corpo	7,14	7,81			
Equilíbrio	7,14	8,00	Total	80	86,63

### Descrição Sensorial

*Aroma intenso floral com notas de mel e frutas cítricas e após a infusão, caramelo e erva-doce.*

*Sabor adocicado lembrando melaço de cana, acidez cítrica brilhante, encorpado, equilibrado com finalização doce lembrando mel e laranja.*



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