

3º Concurso de Qualidade dos Cafés de Muzambinho, 2017

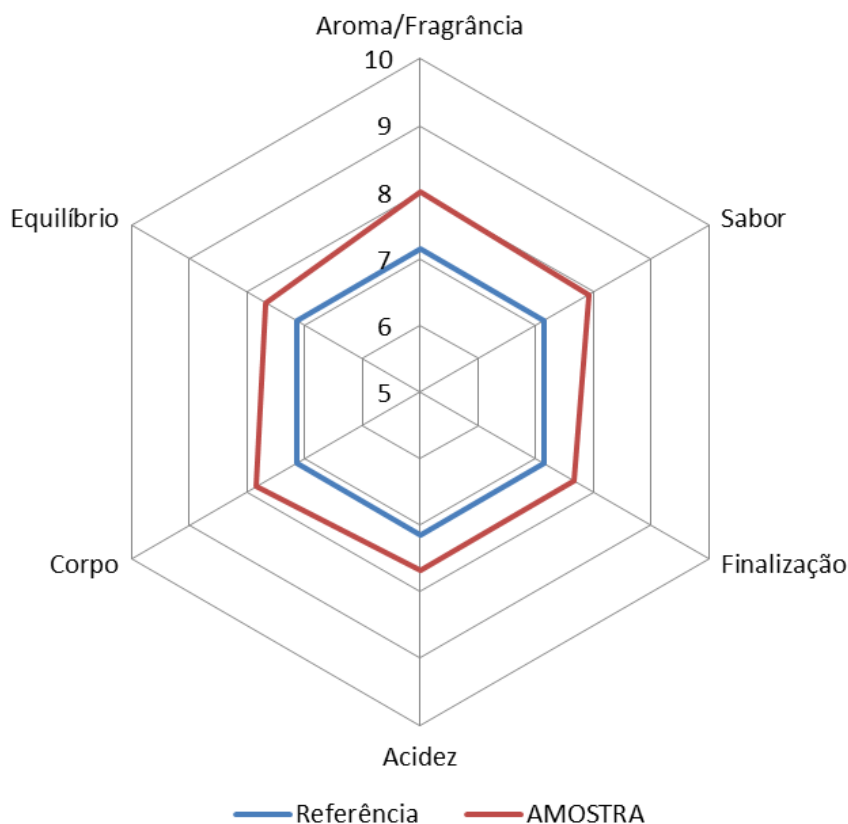
Produtor	DINAIR DEÇORDE MACHADO (Espólio)	Propriedade	FAZENDA HARMONIA
Município	MUZAMBINHO, MG	Bairro	
Cultivar	CATUAI AMARELO	Altitude	
Ano Colheita	2017	Processamento	NATURAL

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	8,00	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	7,92	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	7,67	Doçura	10	10
Acidez	7,14	7,67	Final	7,14	7,75
Corpo	7,14	7,83			
Equilíbrio	7,14	7,67	Total	80	84,50

Descrição Sensorial

Aroma frutado intenso com notas cítricas de morango e erva-doce e após a infusão, caramelo e mel.

Sabor doce com notas de melaço de cana e abacaxi, acidez cítrica delicada de laranja, corpo médio, equilibrado, com finalização adocicada.



José Marcos Angélico de Mendonça

Juiz Q Grader

Professor

IFSULDEMINAS

Campus Muzambinho