

3º Concurso de Qualidade dos Cafés de Muzambinho, 2017

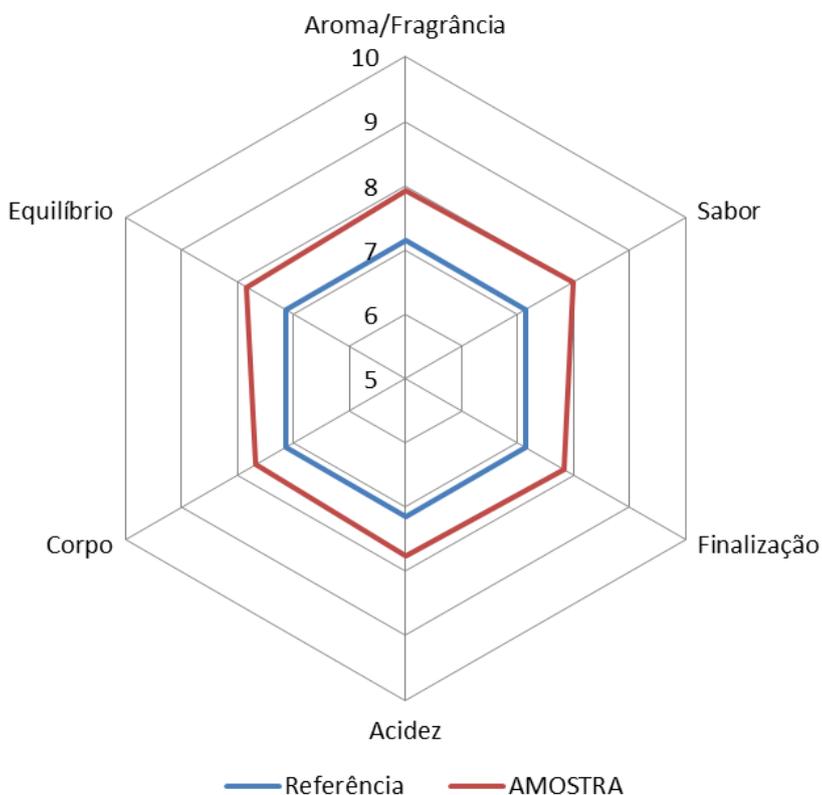
Produtor	MATEUS HENRIQUE DOMINGOS	Propriedade	SÍTIO SÃO DOMINGOS
Município	MUZAMBINHO, MG	Bairro	
Cultivar		Altitude	
Ano Colheita	2017	Processamento	NATURAL

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	7,92	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	8,00	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	7,83	Doçura	10	10
Acidez	7,14	7,75	Final	7,14	8,08
Corpo	7,14	7,67			
Equilíbrio	7,14	7,83	Total	80	85,08

Descrição Sensorial

Aroma frutado intenso com notas cítricas e florais de mel e após a infusão, chocolate e baunilha.

Sabor intenso de chocolate e melaço de cana, acidez cítrica brilhante, corpo denso com finalização longa e adocicada.



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