

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

Produtor	PEDRO HENRIQUE FILENI	Propriedade	FAZENDA PEREIRAS
Município	CABO VERDE	Bairro	
Cultivar	CATUAI VERMELHO	Altitude	900 METROS
Ano Colheita	2017	Processamento	DESPOLPADO

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	7,75	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	7,58	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	7,42	Doçura	10	10
Acidez	7,14	7,50	Final	7,14	7,42
Corpo	7,14	7,42			
Equilíbrio	7,14	7,50	Total	80	82,58

Descrição Sensorial

Aroma com notas caramelizadas de chocolate e florais de laranja e após a infusão, chocolate e baunilha.

Sabor delicado lembrando de laranja e chocolate, acidez cítrica média, corpo equilibrado e finalização suave de chocolate e mel.

José Marcos Angélico de Mendonça

*Juiz Q Grader
Professor
IFSULDEMINAS
Campus Muzambinho*

