

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

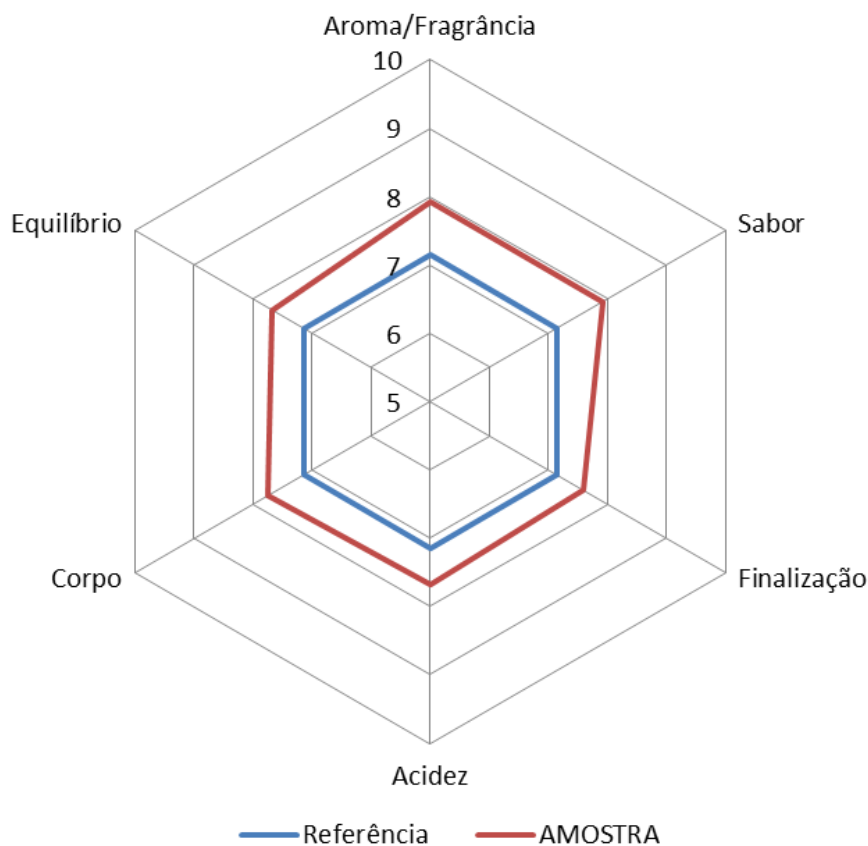
Produtor	RAQUEL GOMES DE SOUZA	Propriedade	FAZENDA OLHO D'ÁGUA
Município	MUZAMBINHO, MG	Bairro	
Cultivar	CATUAI AMARELO	Altitude	1100 METROS
Ano Colheita	2017	Processamento	NATURAL

	Referência	Amostra		Referência	Amostra
Fragrância/Aroma	7,14	7,92	Uniformidade	10	10
Sabor	7,14	7,92	Xícara Limpa	10	10
Finalização	7,14	7,58	Doçura	10	10
Acidez	7,14	7,67	Final	7,14	7,92
Corpo	7,14	7,75			
Equilíbrio	7,14	7,67	Total	80	84,42

### Descrição Sensorial

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

*Sabor intenso, frutado com notas de chocolate e especiarias (canela e aniz), acidez cítrica delicada, encorpado, com finalização longa de chocolate.*



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