

	FECHA RESULTADOS	12-08-2020	LOTE	NN	FERMENTACION(H)	NA
	PROVEEDOR	GONZALO M	ALTURA	1560	TIPO SECADO	30D MARQUESINA
	FINCA	SAN FERNAN	VARIEDAD	CASTILLO	FECHA SECADO	MAY 2020
	DEPARTAMENTO	SANTANDER	COSECHA	MAY 2020	FECHA RECEPCION	1-08-2020
	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	POSCOSECHA	NATURAL	CODIGO MUESTRA	SF 2 12-8-20



Specialty Coffee Association of America Coffee Cupping Form

Name Taster: Gonzalo Mancilla

Date: _____ Session: 1 Processing: _____

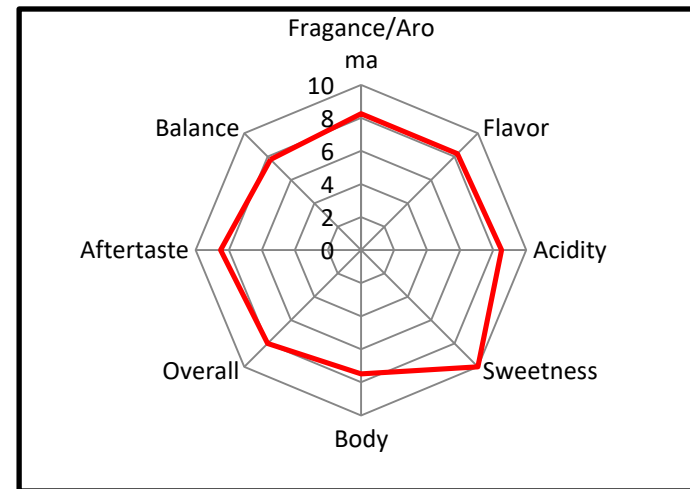
Farm's Name: _____ City: _____ Variety: _____ Altitude (msnm): _____

Quality scale:

6.00	7.00 -	8.00 -Specialty	9.00 -
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50 - Good	7.50 -Very Good	8.50 -Excellent	9.50 -Outstanding
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample #	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma Score: 8.25	Flavor Score: 8.25	Acidity Score: 8.5	Body Score: 7.5	Uniformity Score: 10	Clean Cup Score: 10	Overall Score: 8	Total Score: 86.75
		Dry Qualities Break	Aftertaste Score: 8.5	Intensity High Low	Level Heavy Thin	Balance Score: 7.75	Sweetness Score: 10	Defects (subtract) Taint=2 # cups Intensity Fault=4 0 X 0 = 0	Final Score: 86.75
Notes:									

ANALISIS SENSORIAL DE CAFÉ		
Atributos	Score	Perfil
Fragancia/Aroma	8.25	Notas vinosas, uvas pasas, arandanos, dulce meloso
Sabor	8.25	Suave vinoso, frutos rojos
Sabor residual	8.5	Dulce frambuesa
Acidez	8.5	Citrica, media alta
Cuerpo	7.5	Medio
Uniformidad	10	5 Tazas uniformes
Balance	7.75	Modulan bien los sabores y la acidez en las diferentes temperaturas
Taza Limpia	10	5 Tazas limpias
Dulce	10	Todas las tazas ok
Impresión Global	8	Es un café muy complejo, con muchos matices
Puntaje Final SCA	86.75	



Gonzalo E. Mancilla D. Ing. Esp. MBA.
 Q Arabica Grader & Processing CQI
 Authorized SCA Trainer & SCA Coffee Diploma 1381
 Director San Fernando Coffee & Farm S.A.S.

