

Muestra #  Camilo Escobar	Nivel De Tostado	Puntaje Fragancia / Aroma 7,5	Puntaje Sabor 7,5	Puntaje Acidez 7,25	Puntaje Cuerpo 7,5	Puntaje Uniformidad 10	Puntaje Taza limpia 10	Puntaje General 7,25	Puntaje Total 82,00
	      	     	Defectos (Restar)	# tazas Intensidad Tinte=2 <input type="text"/> X <input type="text"/> = <input type="text"/> Falta=4 <input type="text"/> X <input type="text"/> = <input type="text"/>					
Notas: Dulce, chocolate, nueces, leve nota a caramelo. Sugerencias: Recolectar en punto de maduración y seleccionar muy bien antes de despulpar. Hacer ensayos con fermentaciones mas largas.									Puntaje Final 82,00