

Muestra #	Nivel De Tostado	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje Total
		7,5	7,5	7,25	7,5	10	10	7,25	82,00	
Camilo Escobar		Fragancia / Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza limpia	General		
		Dry	Qualities	Break	Posgusto	Intensidad	Nivel	Balance	Dulzura	Defectos (Restar)
						Alta	Pesado			
				Baja		Ligero				
										Tinte=2 <input type="text"/> X Intensidad <input type="text"/> = <input type="text"/>
										Falta=4 <input type="text"/> X Intensidad <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