



Ejercicio: 33

Fecha: 1/23/2026

Emitido a: Isabel Cordón Escobar

Especie: ARABICA

Identificación de lote: Benedicto Aquejay A-90

Jurisdicción: -----

Unidad productiva: -----

Tipo de café: PERGAMINO

PERFIL DE TAZA

6.00 Bueno | 7.00 Muy bueno | 8.00 Excelente | 9.00 Excepcional

8.16 - Aroma
Azúcar Morena(1), Cacao(1), Caramelo(2), Melocotón(1), Panela(1)

8.25 - Sabor
Azúcar(1), Azúcar Morena(1), Cacao(1), Caramelo(1), Chocolate(2), Ciruela(2), Lima(1), Melaza(1), Melocotón(2), Miel Maple(1), Naranja(1), Vainilla(1)

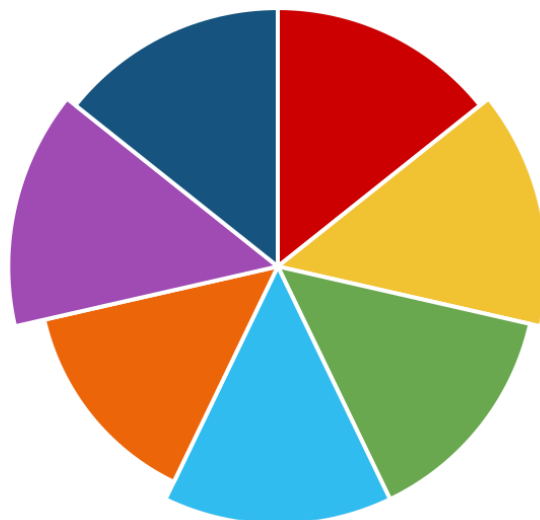
8.16 - Acidez
Brillante(3), Cítrica(1), Jugosa(2)

8.16 - Balance
Buen balance(1), Consistente(1)

8.00 - Postgusto
Cítrico(1), Dulce(1), Prolongado(3)

8.25 - Cuerpo
Cremoso(1), Jugoso(1), Sedoso(1)

8.16 - Apreciación total



● 10 - Limpieza ● 10 - Dulzura
● 10 - Uniformidad ● 0 - Defectos

Punteo Final: 87.17

COMENTARIOS

Defectos/ comentarios:

Muestra no conforme: -----

Fecha de análisis: 1/28/2026

Fecha de emisión: 5/30/2026



Darwin Estuardo Fabián Estrada

DARWIN ESTUARDO FABIÁN ESTRADA



Haz clic aquí o escaneame para obtener los resultados de la muestra digital

1. Metodología de análisis: fragancia, aroma, sabor, postgusto, acidez, cuerpo, dulzura, uniformidad, limpieza, dulzura y defectos. Realizados bajo el protocolo Specialty Coffee Association (2018). Coffee Standards. Estados Unidos.

2. Los resultados de este informe de análisis aplican para la muestra entregada por el cliente al laboratorio de acuerdo a los criterios de aceptación establecidos.

3. El laboratorio de análisis sensorial de Anacafé - Catación no se responsabiliza por el uso inadecuado que se le pueda dar al presente informe.

4. La reproducción parcial o total de presente informe queda restringida a la autorización expresa y escrita del laboratorio de Catación.

5. El laboratorio no se responsabiliza por la información brindada por el cliente y que se ha incluido dentro de entre informe de análisis.

6. Todo documento fuera del servidor Control_Documentos(\anacafé) y de la carpeta \Publicados se considera una copia no controlada.



Coffee period: 33

Lot: **Benedicto Aquejay A-90**

Date: 1/23/2026

Location: -----

Issued to: Isabel Cordón Escobar

Company: -----

Especies: **ARABICA**

Coffee Class: **PERGAMINO**

CUP PROFILE

6.00 Good | 7.00 Very good | 8.00 Excellent | 9.00 Outstanding

8.16 - Frag
Brown sugar(1), Cocoa(1), Caramel(2), Peach(1), Panela(1)

8.25 - Flavor
Sugar(1), Brown sugar(1), Cocoa(1), Caramel(1), Chocolate(2), Plum(2),
Lime(1), Molasses(1), Peach(2), Maple syrup(1), Orange(1), Vanilla(1)

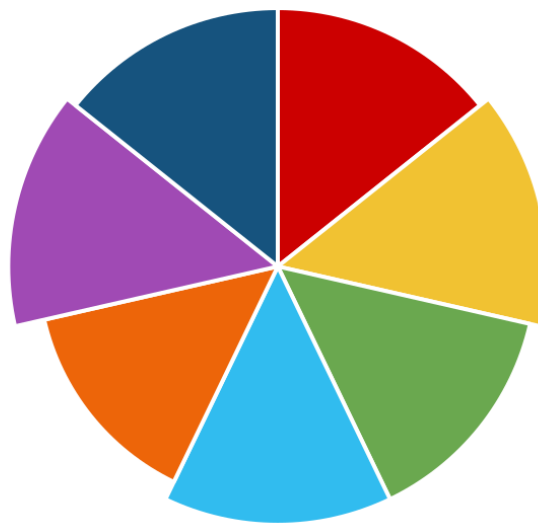
8.16 - Acidity
Bright(3), Citric(1), Juicy(2)

8.16 - Balance
Good balance(1), Consistent(1)

8.00 - Aftertaste
Citrus(1), Sweet(1), Prolonged(3)

8.25 - Body
Creamy(1), Juicy(1), Silky(1)

8.16 - Overall



● 10 - Uniformity ● 10 - Sweetness
● 10 - Cup clean ● 0 - Defects

Score: 87.17

COMMENTS

Defects / comments:

Non-conforming sample: -----

Date of analysis: 1/28/2026

Date of issue: 5/30/2026



DARWIN ESTUARDO FABIÁN ESTRADA



Click here or scan me to
retrieve the results from
the digital sample

1. This document reports the results obtained through organoleptic testing of the sample accepted for the lab under determined conditions.
2. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for an inadequate use of this report.
3. Partial or total reproduction of this document is strictly forbidden without the prior written approval of Catación.
4. The sensory lab of Anacafé - Catación is not responsible for the information given by the client and included in this report.
5. All document out of the server Control_Documentos(\\ancgua05) and the location \Publicados is considered a not controlled copy.