

TABI ANIS

ANÁLISIS SENSORIAL VARIEDAD TABI NATURAL AÑEJADO EN BARRICA DE ANÍS

Productor	Diego Bedoya	Nombre Finca	La Chiquita	Area Café Ha:	10 Ha.
Vereda	Los Lobos	Municipio	Palestina	Departamento	CALDAS
Variedad	Tabi	MSNM	1550	Número Plantas	20.000
ANÁLISIS SENSORIAL					PUNTAJE
PERFIL DE TAZA	Anís estrellado, especias, chocolate negro, madera fina, uvas pasas.				87
OBSERVACIONES	El añejamiento en barriles genera unas notas muy marcadas a especias y chocolate negro Anís estrellado, especias, chocolate negro, madera fina, uvas pasas además de una nota ligeramente alicorada. Este proceso genera un balance excelente entre acidez, dulzor y cuerpo con una nota perdurable de sabor residual.				
TOSTIÓN Y ACIDEZ	Tueste Medio y acidez cítrica media.				

Gráfico de perfilación TABÍ ANÍS

