

TABI NARANJA RON

ANÁLISIS SENSORIAL VARIEDAD TABI NATURAL CO-FERMENTADO CON NARANJA AÑEJADO EN BARRICAS DE RON COLOMBIANO

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	Naranja, miel, ron dulce, caramelo.				87.5
CARACTERÍSTICAS DE PERFIL	Este café presenta una acidez cítrica a naranja muy marcada donde predomina una nota Naranja, miel, ron dulce, caramelo, balanceada entre cítrico y madera fina, con notas a ron dulce y un residual persistente a madera y especias.				
TOSTIÓN Y ACIDEZ	Tueste medio y acidez cítrica media.				

Gráfico de perfilación TABÍ NARANJA RON

