Café MONTE VERDE
Café de Altura

CERTIFICADO DE CALIDAD

Información Básica

FINCA	:	Timbuyacu
PRODUCTOR	:	Alfonso Tejada Iberico
VARIEDAD / PROCESO	:	Maragogype / Lavado
ALTITUD	:	1600-1750 m.s.n.m
TIPO DE CAFÉ	:	HB MCM GR1 - Especial

Análisis Físico

COLOR/OLOR	:	Verde / Fresco y limpio, libre de olores extraños
HUMEDAD	:	11.3%

Análisis Sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales de América, SCA

FRAGANCIA	:	8.00 Naranja dulce, pecanas, durazno.
SABOR	:	8.25 Naranja dulce, pecanas, durazno, azúcar morena, floral.
SABOR RESIDUAL	:	8.00 Duradero, dulce, afrutado y cítrico - floral.
ACIDEZ	:	8.25 Jugosa
CUERPO	:	8.00 Sedoso
UNIFORMIDAD	:	10
BALANCE	:	8.00
TAZA LIMPIA	:	10
DULZURA	:	10
PUNTAJE CATADOR	:	8.00
DEFECTOS	:	Ninguno
PUNTAJE TOTAL	:	86.50 Un café Uniforme y balanceado.



ENVOLVED Q GRADER

ERICA DALINDA TOCTO PEÑA

CONTROL DE CALIDAD

Mendoza · 2026

Café MONTE VERDE
Café de Altura

CERTIFICADO DE CALIDAD

Información Básica

FINCA	:	Timbuyacu
PRODUCTOR	:	Alfonso Tejada Iberico
VARIEDAD / PROCESO	:	Geisha / Lavado
ALTITUD	:	1600-1750 m.s.n.m
TIPO DE CAFÉ	:	HB MCM GR1 - Especial

Análisis Físico

COLOR/OLOR	:	Verde / Fresco y limpio, libre de olores extraños
HUMEDAD	:	10.7%

Análisis Sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales de América, SCA

FRAGANCIA	:	8.25 Jazmín, miel, cítricos (Lima, limón dulce, limón)
SABOR	:	8.50 Cítricos, Jazmín, Hierba luisa, caramelo, miel
SABOR RESIDUAL	:	8.00 Prolongado, afrutado-cítrico, floral y dulce
ACIDEZ	:	8.25 Jugosa
CUERPO	:	8.00 Sedoso
UNIFORMIDAD	:	10
BALANCE	:	8.00
TAZA LIMPIA	:	10
DULZURA	:	10
PUNTAJE CATADOR	:	8.00
DEFECTOS	:	Ninguno
PUNTAJE TOTAL	:	87.00 Un café balanceado y consistente.



ENVOLVED Q GRADER

ERICA DALINDA TOCTO PEÑA

CONTROL DE CALIDAD

Mendoza · 2026

Café MONTE VERDE
Café de Altura

CERTIFICADO DE CALIDAD

Información Básica

FINCA	:	Timbuyacu
PRODUCTOR	:	Alfonso Tejada Iberico
VARIEDAD / PROCESO	:	Blend Caturra y Catuaí / Lavado
ALTITUD	:	1600-1750 m.s.n.m
TIPO DE CAFÉ	:	HB MCM GR1 - Especial

Análisis Físico

COLOR/OLOR	:	Verde / Fresco y limpio, libre de olores extraños
HUMEDAD	:	11.00%

Análisis Sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales de América, SCA

FRAGANCIA	:	8.00 Limón dulce, frutos secos (maní, nueces), miel
SABOR	:	8.00 Chocolate, frutos secos, limón dulce y panela
SABOR RESIDUAL	:	7.75 Mediano, cítrico, dulce y limpio
ACIDEZ	:	7.75 Suave
CUERPO	:	8.00 Sedoso
UNIFORMIDAD	:	10
BALANCE	:	7.75
TAZA LIMPIA	:	10
DULZURA	:	10
PUNTAJE CATADOR	:	7.75
DEFECTOS	:	Ninguno
PUNTAJE TOTAL	:	85.00 Un café dulce, redondo y limpio.



ENVOLVED Q GRADER

ERICA DALINDA TOCTO PEÑA

CONTROL DE CALIDAD

Mendoza · 2026

Café MONTE VERDE
Café de Altura

CERTIFICADO DE CALIDAD

Información Básica

FINCA	:	Timbuyacu
PRODUCTOR	:	Alfonso Tejada Iberico
VARIEDAD / PROCESO	:	Bourbón / Lavado
ALTITUD	:	1600-1750 m.s.n.m
TIPO DE CAFÉ	:	HB MCM GR1 - Especial

Análisis Físico

COLOR/OLOR	:	Verde / Fresco y limpio, libre de olores extraños
HUMEDAD	:	11.2%

Análisis Sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales de América, SCA

FRAGANCIA	:	8.00 Miel, manzana roja, frutos deshidratados.
SABOR	:	8.00 Chocolate, toffee, manzana roja y frutos deshidratados.
SABOR RESIDUAL	:	8.00 Duradero, afrutado y dulce.
ACIDEZ	:	7.75 Jugosa
CUERPO	:	8.00 Sedoso
UNIFORMIDAD	:	10
BALANCE	:	7.75
TAZA LIMPIA	:	10
DULZURA	:	10
PUNTAJE CATADOR	:	8.00
DEFECTOS	:	Ninguno
PUNTAJE TOTAL	:	85.50 Un café redondo y afrutado.



ENVOLVED Q GRADER

ERICA DALINDA TOCTO PEÑA

CONTROL DE CALIDAD

Mendoza · 2026