AMARUYA
CAFÉ AMAZONAS

CERTIFICADO DE CALIDAD
Mendoza · 2026

MARCA

Timbuyacu

HB MCM GR1 · ESPECIAL

85.80
PUNTAJE TOTAL
SCA / 100

PRODUCTOR
Alfonso Tejada Iberico

VARIEDAD
Blend Bourbón y Caturra

PROCESO
Lavado

TIPO DE CAFÉ
HB MCM GR1 · Especial

COLOR / OLOR
Verde · Fresco y limpio, libre de olores extraños

HUMEDAD
11.3%
Rango óptimo 10–12%

Análisis sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales, SCA

Fragancia	*Miel, manzana roja*	7.95
Sabor	*Chocolate, caramelo, manzana roja, panela*	8.20
Sabor residual	*Duradero, afrutado y dulce*	7.95
Acidez	*Suave*	7.95
Cuerpo	*Sedoso*	7.95
Balance	—	7.95
Puntaje catador	—	7.85

UNIFORMIDAD	TAZA LIMPIA	DULZURA	DEFECTOS
10 / 10	10 / 10	10 / 10	Ninguno

Erica Dalinda Tocto Peña
ENVOLVED Q GRADER · CONTROL DE CALIDAD

De la finca a tu taza
AMARUYACAFE.COM

AMARUYA
CAFÉ AMAZONAS

CERTIFICADO DE CALIDAD
Mendoza · 2026

MARCA

Buenamoza

HB MCM GR1 · ESPECIAL

85.30
PUNTAJE TOTAL
SCA / 100

PRODUCTOR
María Dorila Vargas Grandez

VARIEDAD
Blend Caturra rojo y Caturra amarillo

PROCESO
Lavado

TIPO DE CAFÉ
HB MCM GR1 · Especial

COLOR / OLOR
Verde · Fresco y limpio, libre de olores extraños

HUMEDAD
11.5%
Rango óptimo 10–12%

Análisis sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales, SCA

Fragancia	*Naranja dulce, frutos secos*	7.95
Sabor	*Panela, naranja dulce, frutos secos*	8.20
Sabor residual	*Mediano, dulce y cítrico*	7.70
Acidez	*Jugosa*	7.95
Cuerpo	*Terso*	7.70
Balance	—	7.95
Puntaje catador	—	7.85

UNIFORMIDAD	TAZA LIMPIA	DULZURA	DEFECTOS
10 / 10	10 / 10	10 / 10	Ninguno

Erica Dalinda Tocto Peña
ENVOLVED Q GRADER · CONTROL DE CALIDAD

De la finca a tu taza
AMARUYACAFE.COM

AMARUYA
CAFÉ AMAZONAS

CERTIFICADO DE CALIDAD
Mendoza · 2026

MARCA

Monteverde

HB MCM GR1 · ESPECIAL

84.80
PUNTAJE TOTAL
SCA / 100

PRODUCTOR
Comité Café Monteverde

VARIEDAD
Blend Caturra, Catuaí, Catimor

PROCESO
Lavado

TIPO DE CAFÉ
HB MCM GR1 · Especial

COLOR / OLOR
Verde · Fresco y limpio, libre de olores extraños

HUMEDAD
11.7%
Rango óptimo 10–12%

Análisis sensorial

Según el formato de la Asociación de Cafés Especiales, SCA

Fragancia	*Chocolate oscuro, cacao tostado*	7.95
Sabor	*Chocolate oscuro, malta, cacao tostado*	7.95
Sabor residual	*Corto y limpio*	7.70
Acidez	*Suave*	7.70
Cuerpo	*Suave*	7.95
Balance	—	7.95
Puntaje catador	—	7.60

UNIFORMIDAD	TAZA LIMPIA	DULZURA	DEFECTOS
10 / 10	10 / 10	10 / 10	Ninguno

Erica Dalinda Tocto Peña
ENVOLVED Q GRADER · CONTROL DE CALIDAD

De la finca a tu taza
AMARUYACAFE.COM