

São Paulo, 10 de novembro de 2010

Produtor: João Antônio Garrote  
Propriedade:  
Município: Itaí  
Processo: CEREJA DESCASCADA

UF: SP

## AVALIAÇÃO SENSORIAL - METODOLOGIA SCAA

ATRIBUTO	RESULT	MAX
Aroma	8,25	10,00
Sabor	8,50	10,00
Acidez	8,50	10,00
Corpo	8,25	10,00
Finalização	8,50	10,00
Equilíbrio	8,50	10,00
Global	8,50	10,00
Doçura-Defeitos	30,00	30,00
<b>TOTAL SCAA</b>	<b>89,00</b>	<b>100,00</b>

### ESCALA INDICATIVA

fraco	médio	intenso
suave	médio	intenso
baixa	média	alta
aguado	médio	encorpado
rápida	média	longa
pobre	médio	rico
médio	bom	excelente

**RESULTADO FINAL :** **89,00** Pontos SCAA

Specialty Grade SCAA/ Gourmet PQC

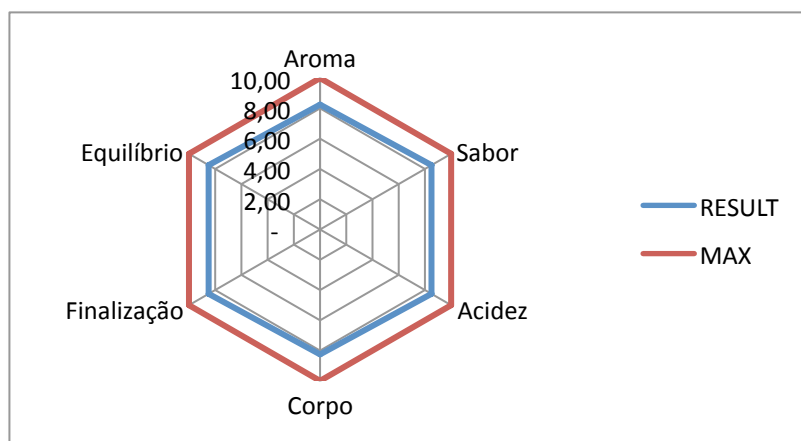
## METODOLOGIA PQC - TORRADO

**PQC - Nota de Avaliação Global:** **8,66**

**Torra:** **SCAA-Agtron #55**

### COMENTÁRIOS:

Aroma intenso a flores brancas e fundo a caramelo. Intenso sabor adocicado com notas de amplo espectro como florais a jasmim, frutas cítricas, amêndoas, caramelo, batata doce e mel. Grande acidez licorosa, por vezes borbulhante. Encorpado, aveludado. Finalização de média-longa persistência de caráter licoroso e fundo cítrico elegante. Excelente equilíbrio entre os atributos Sabor-Acidez-Corpo.



Ensei Neto

Coordenador Técnico

Avaliações:

Comitê Técnico do 7º Concurso Nacional ABIC