



19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



MAIOR NOTA CATEGORIA ARÁBICA

CHAPADA DE MINAS

lasmin Fernanda Vilela Resende

Fazenda Nascente D'água

Localização: Rio Pardo Minas-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Natural

Área Total: 82 hectares

Área cultivada com café: 20
hectares

Altitude média: 940m



QUALIDADE GLOBAL: 8,58

SCA: 90 pontos

NOTA FINAL: 8,72



Flor baunilha doce. Lembra guaraná. Doce.
Geleia de pêssgo, muito aromático,
amendoado, nuance de mel, leve
adstringente, gourmet.

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

CHAPADA DIAMANTINA

Antonio Rigno de Oliveira

Chácara São Judas Tadeu

Localização: Piatã-BA

Espécie: Arábica

Variedade: Catuai

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 35 hectares

Área cultivada com café: 25
hectares

Altitude média: 1.300m



CARACTERÍSTICAS:

Frutas maduras na fragrância e no sabor.
Achocolatado. Frutado com um fundo
adocicado, gourmet.



QUALIDADE GLOBAL: 8,57

SCA: 88,75 pontos

NOTA FINAL: 8,71

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



PLANALTO DE V. DA CONQUISTA

Idimar Barreto Paes Filho

Fazenda Ouro Verde

Localização: Barra do Choça-BA

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 78,71 hectares

Área cultivada com café: 35
hectares

Altitude média: 930m



QUALIDADE GLOBAL: 8,42

SCA: 88,50 pontos

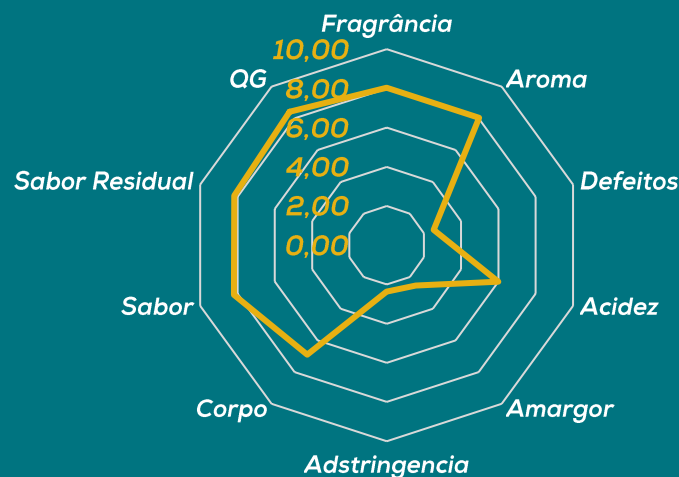
NOTA FINAL: 8,58



CARACTERÍSTICAS:

*Caramelo encorpado. Frutas amarelas.
Frutado, cítrico. Mel, frutas amarelas.
Frutado, cítrico, acidez equilibrado,
gourmet.*

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

ES



MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO

Josimar Tosi Fim

Sítio Caxixe

Localização: Castelo-ES

Espécie: Arábica

Variedade: Catuai 2sl

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 9 hectares

Altitude média: 900m



QUALIDADE GLOBAL: 8,22

SCA: 85,75 pontos

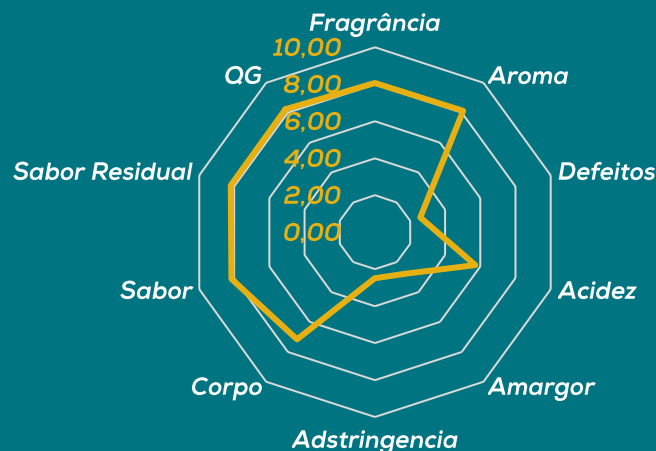
NOTA FINAL: 8,40



CARACTERÍSTICAS:

*Floral, sabor doce agradável. Equilibrado.
Cítrico com leve frutado. Frutas vermelhas,
cereja, encorpado, gourmet.*

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



CERRADO GOIANO

Gelci Zancanaro

Fazenda Nossa Senhora De Fatima

Localização: *Cristalina-GO*

Espécie: *Arábica*

Variedade: *Catuai amarelo 62*

Processo: *Cereja Descascado*

Área Total: *3191 hectares*

Área cultivada com café: *900 hectares*

Altitude média: *1.000m*



QUALIDADE GLOBAL: 8,37

SCA: 86 pontos

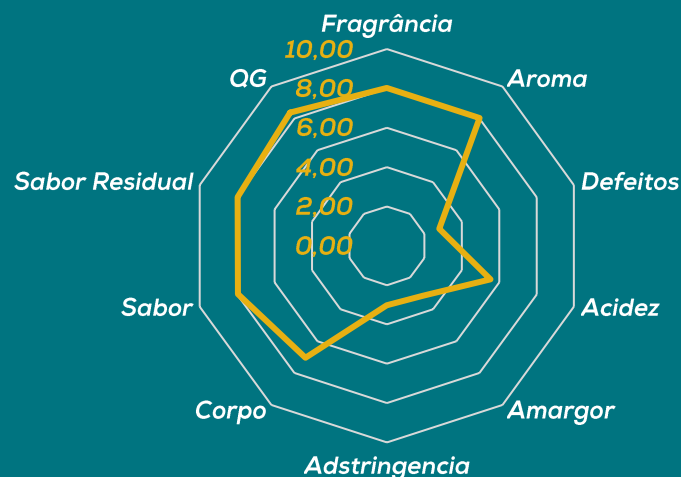
NOTA FINAL: 8,53



CARACTERÍSTICAS:

Corpo aveludado. Doce. Floral, amendoado, pouco doce e levemente adstringente, fundo herbal, gourmet.

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



CAPARAÓ

Silmara dos S. Emerick Lopes

Sítio Império da Serra

Localização: Alto Jequitiba-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Catuai vermelho 144

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 1,4 hectares

Altitude média: 920m



QUALIDADE GLOBAL: 8,43

SCA: 88,25 pontos

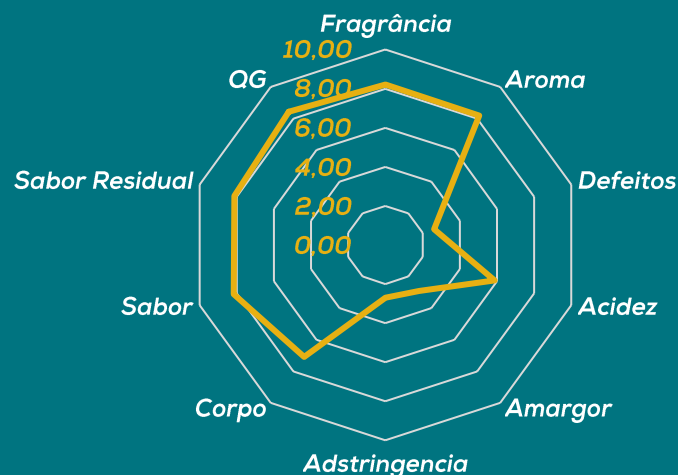
NOTA FINAL: 8,59



CARACTERÍSTICAS:

Maracujá acidez pronunciada. Adocicado.
Acidez delicada, amargor leve. Frutado,
toque cítrico, gourmet.

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

MATAS DE MINAS

Fabiano Henrique Diniz

Sítio Alto da Serra

Localização: Manhuaçu-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Catucaí 27/137

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 8 hectares

Área cultivada com café: 5
hectares

Altitude média: 1.300m



CARACTERÍSTICAS:

Fruta madura intenso doce agradável e equilibrado. Baixa acidez. Melaço, mel, frutado muito doce, gourmet.



MG

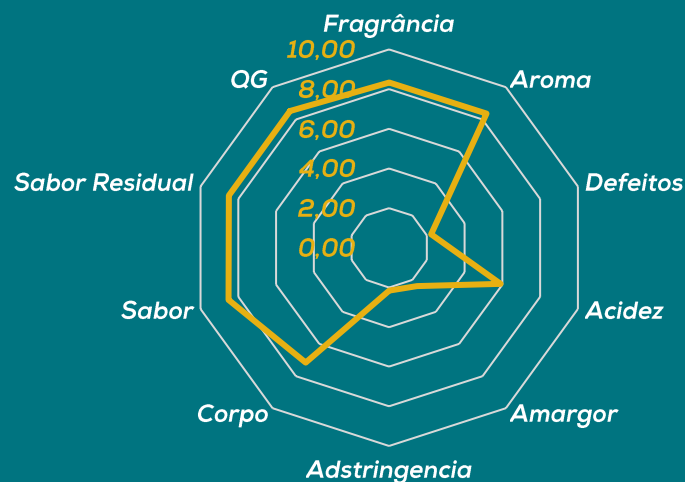


QUALIDADE GLOBAL: 8,52

SCA: 86,49 pontos

NOTA FINAL: 8,67

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



CERRADO MINEIRO

Maria Soraia Guimarães

Fazenda Salitre

Localização: Serra do Salitre-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Natural

Área Total: 67 hectares

Área cultivada com café: 20
hectares

Altitude média: 1.150m



QUALIDADE GLOBAL: 8,39

SCA: 83 pontos

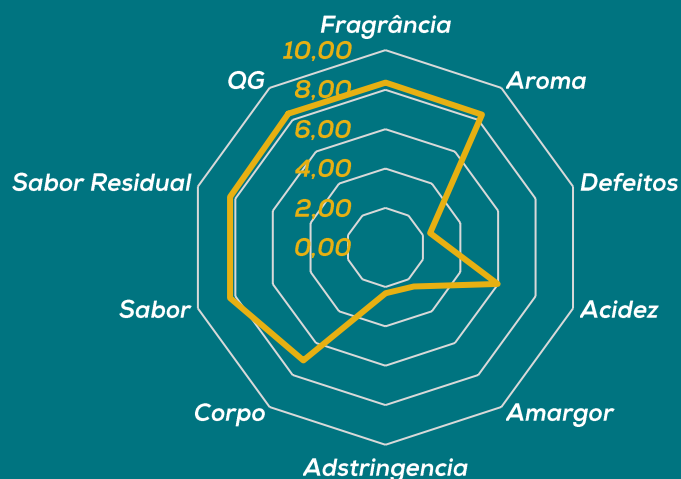
NOTA FINAL: 8,55



CARACTERÍSTICAS:

Floral, acidez acentuada. Fragrância se destaca. Levemente fermentado, frutado, acidez cítrica, gourmet.

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



SUL DE MINAS

Adelino Roberto B. Semboloni

Fazenda dos Tachos

Localização: Varginha-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Bourbon Amarelo

Processo: Natural

Área Total: 95 hectares

Área cultivada com café: 15 hectares

Altitude média: 1.100 a 1.200m



QUALIDADE GLOBAL: 8,39

SCA: 82,75 pontos

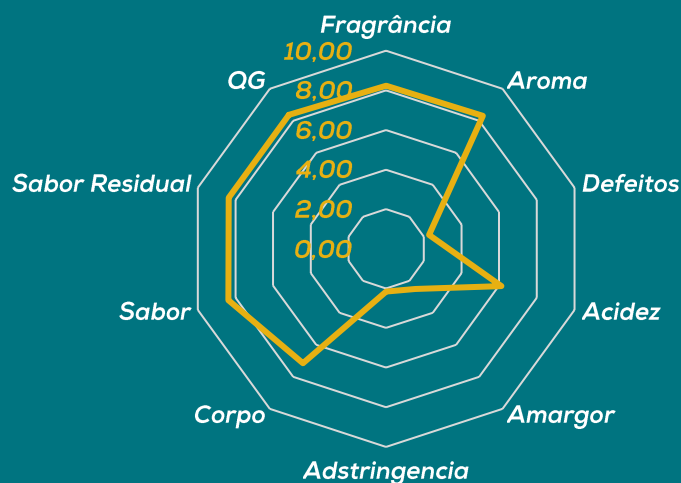
NOTA FINAL: 8,52



CARACTERÍSTICAS:

Chocolate doce suave. Melado, docinho.
Cítrico e fermentado. Amanteigado, frutado
delicado, mel, gourmet.

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



MANTIQUEIRA DE MINAS

Carmem Lydya J. P. Meirelles

Fazenda Santa Rita do Xicão

Localização: São Gonçalo do
Sapucaí-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Natural

Área Total: 221 hectares

Área cultivada com café: 5
hectares

Altitude média: 956m



CARACTERÍSTICAS:

Sabor prolongado doce. Adocicado.
Frutado, doce e levemente fermentado,
cítrico, gourmet.

MG



QUALIDADE GLOBAL: 8,14

SCA: 85 pontos

NOTA FINAL: 8,33

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

SERRANA DO RIO DE JANEIRO

Maria Adriana Monnerat Erthal

Fazendinha Bela Vista II

Localização: Bom Jardim-RJ

Espécie: Arábica

Variedade: Rubi

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 40 hectares

Altitude média: 800m



CARACTERÍSTICAS:

Caramelo. Guaraná. Levemente fermentado com um fundo cítrico. Frutas de caroço, mel, acidez delicada, doce, gourmet.

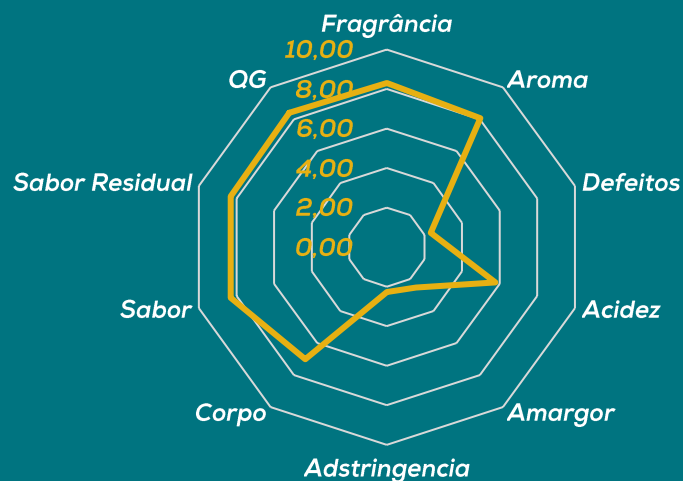


QUALIDADE GLOBAL: 8,40

SCA: 83,75 pontos

NOTA FINAL: 8,56

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

MÉDIA MOGIANA

Mariana Martins de Souza

Sítio São José II

Localização: Divinolândia-SP

Espécie: Arábica

Variedade: Aranãs

Processo: Natural

Área Total: 3,9 hectares

Área cultivada com café: 3,9
hectares

Altitude média: 1.300m



CARACTERÍSTICAS:

Sabor e acidez equilibrados. Cereal tostado, frutado, cítrico, acidez equilibrado, gourmet.

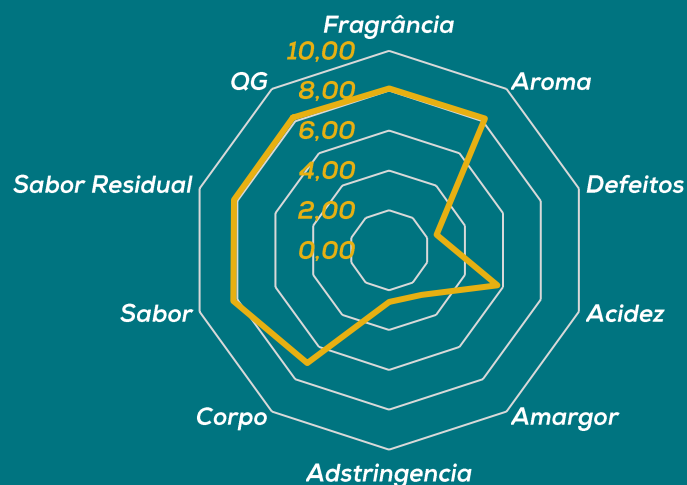


QUALIDADE GLOBAL: 8,22

SCA: 82,25 pontos

NOTA FINAL: 8,40

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

REGIÃO DO PINHAL

José Fernando Matos Mororo

Terra de Kuri

Localização: Espírito Santo do
Pinhal-SP

Espécie: Arábica

Variedade: Mundo Novo

Processo: Natural

Área Total: 32 hectares

Área cultivada com café: 8
hectares

Altitude média: 1.250m



CARACTERÍSTICAS:

Leve frutado. Muito bom, doce, caramelo.
Macio e encorpado, doce porem com leve
adstringência, gourmet.



QUALIDADE GLOBAL: 8,16

SCA: 81,25 pontos

NOTA FINAL: 8,34





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

OURINHOS E AVARÉ

Ana Maria da Rocha Pinotti

Faz. São Pedro do Pardinho

Localização: Pardinho-SP

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Natural

Área Total: 416 hectares

Área cultivada com café: 73
hectares

Altitude média: 900m



CARACTERÍSTICAS:

Floral. Caramelo, doce. Amadeirado, leve
doçura, leve adstringência. Frutado, cítrico,
acidez presente, gourmet.

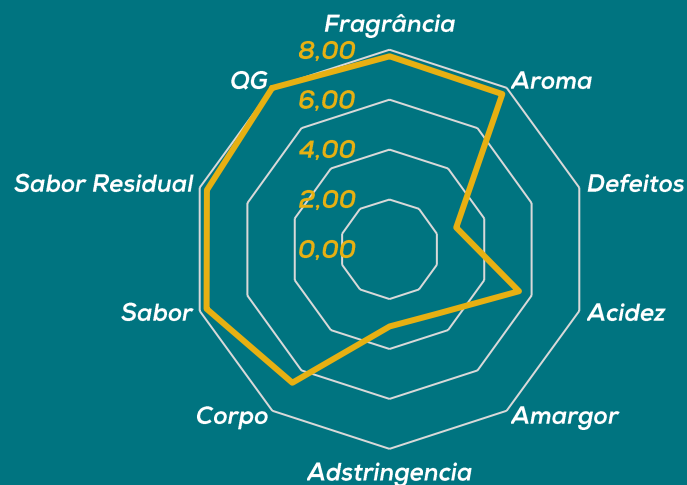


QUALIDADE GLOBAL: 8,0

SCA: 83 pontos

NOTA FINAL: 8,20

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

ALTA MOGIANA

Luís Mauro de Figueiredo

Fazenda Ponta da Serra

Localização: Patrocínio Paulista-
SP

Espécie: Arábica

Variedade: Mundo Novo

Processo: Natural

Área Total: 110 hectares

Área cultivada com café: 66
hectares

Altitude média: 900m



CARACTERÍSTICAS:

Mel com camomila de fundo. Frutas de
caroço, delicado, floral. Cítrico. Amadeirado,
fundo levemente herbal, gourmet.

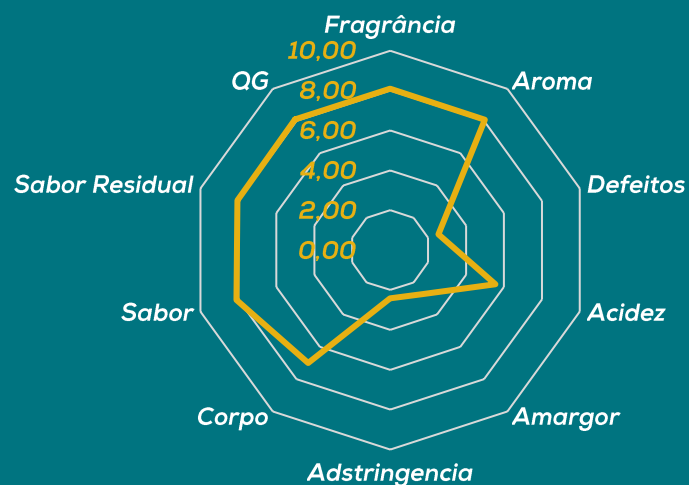


QUALIDADE GLOBAL: 8,10

SCA: 84,25 pontos

NOTA FINAL: 8,29

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO

Jarlete Da Penha Sotelle

Sítio Vista Linda

Localização: Santa Teresa-ES

Espécie: Canéfora

Variedade: Clonal

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 10 hectares

Área cultivada com café: 6
hectares

Altitude média: 750m



CARACTERÍSTICAS:

Floral e leve fundo lácteo. Corpo e sabor leves, bebida muito próxima ao do arábica, caramelo, limpo, acidez cítrica, muito doce, gourmet.

MAIOR NOTA CATEGORIA CANÉFORA

ES



TRABALHA E CONFIA



QUALIDADE GLOBAL: 8,21

CQI: 86,25 pontos

NOTA FINAL: 8,39

PERFIL DO SABOR



CAPARAÓ

Edalmo Destefani Pessin

Cafeeira Pessin

Localização: Muniz Freire-ES

Espécie: Canéfora

Variedade: Conilon

Processo: Natural

Área Total: 4 hectares

Área cultivada com café: 3,5
hectares

Altitude média: 680m



CARACTERÍSTICAS:

Amendoado doce. passado. frutado,
lembrando frutas amarelas, macio
aveludado, gourmet.



ES



TRABALHA E CONFIANÇA

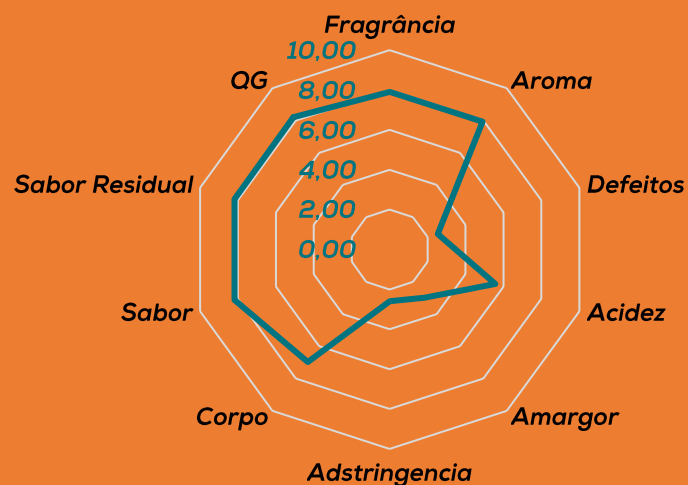


QUALIDADE GLOBAL: 8,20

CQI: 83,25 pontos

NOTA FINAL: 8,38

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO

Edgar Bastianello

Sítio Chapadinha

Localização: Nova Venécia-ES

Espécie: Canéfora

Variedade: 02, LB1, A1, 6V, 12V

Processo: Natural

Área Total: 60,69 hectares

Área cultivada com café: 60,69
hectares

Altitude média: 100m



CARACTERÍSTICAS:

Floral e especiarias, amanteigado, boa acidez. Cítrico, baunilha, residual refrescante e picante lembrando gengibre, gourmet.



TRABALHA E CONFIA

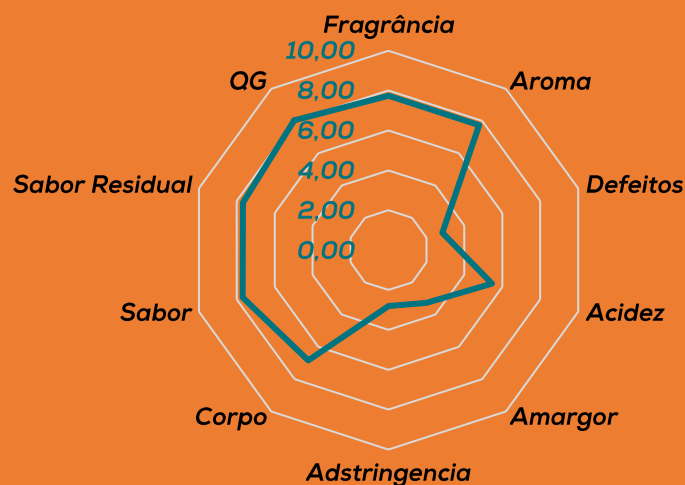


QUALIDADE GLOBAL: 8,04

CQI: 83 pontos

NOTA FINAL: 8,24

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

SUL DO ESPÍRITO SANTO

Luiz Cláudio

Sítio Grãos de Ouro

Localização: Muqui-ES

Espécie: Canéfora

Variedade: Conilon Vitória

Processo: Natural

Área Total: 9,6 hectares

Área cultivada com café: 3,3
hectares

Altitude média: 550m



CARACTERÍSTICAS:

Frutas vermelhas, fundo doce agradável.
bem equilibrado, cereal tostado, gourmet.

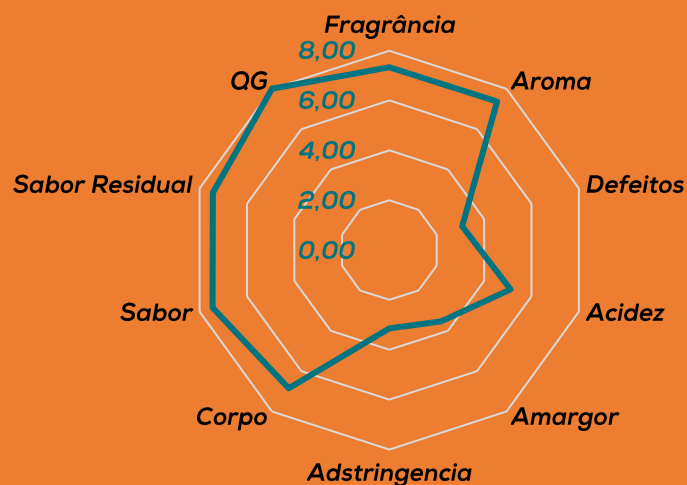


QUALIDADE GLOBAL: 8,0

CQI: 83,50 pontos

NOTA FINAL: 8,20

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022



MATAS DE MINAS

Ronaldo Pansini

Ronaldo Pansini

Localização: Lajinha-MG

Espécie: Canéfora

Variedade: Conilon

Processo: Natural

Área Total: 2 hectares

Área cultivada com café: 1
hectares

Altitude média: 750m



CARACTERÍSTICAS:

Frutas muito maduras, cacau, nibs, doce,
limão siciliano, fundo caramelo, cítrico,
superior.

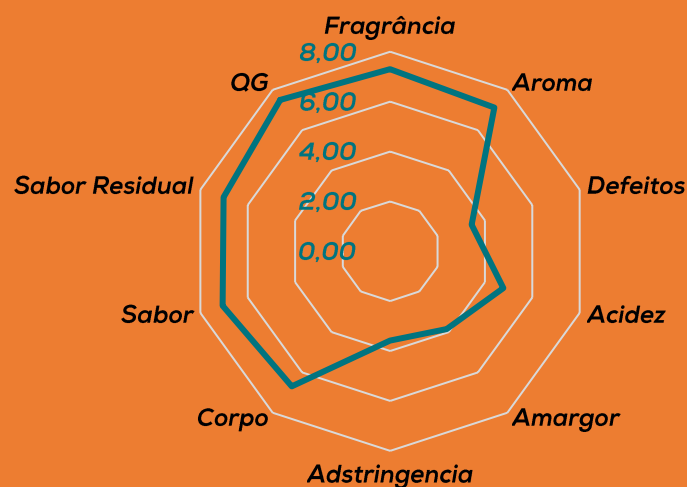


QUALIDADE GLOBAL: 7,5

CQI: 82 pontos

NOTA FINAL: 7,75

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

MATAS DE RONDÔNIA

Ângela Maria Coutinho Pessoa

Sítio São Sebastião

Localização: São Miguel do
Guaporé-RO

Espécie: Canéfora

Variedade: Robusta Amazonico

Processo: Natural

Área Total: 7,26 hectares

Área cultivada com café: 4
hectares

Altitude média: 200m



CARACTERÍSTICAS:

Cereal doce, atributos bem equilibrados.
amadeirado, toque amendoado, gourmet.

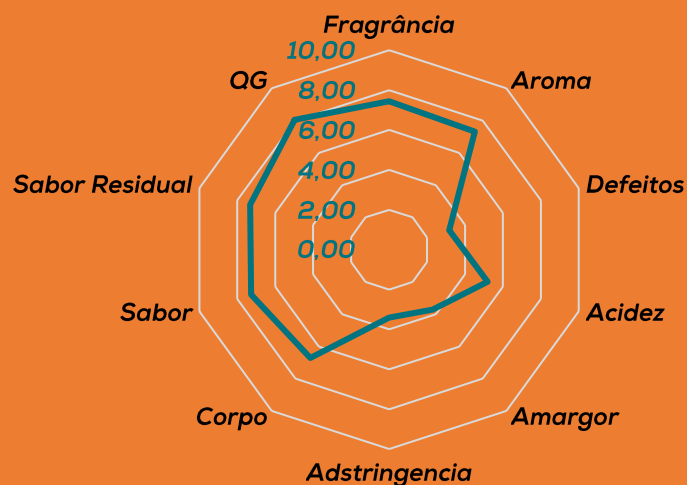


QUALIDADE GLOBAL: 8,05

CQI: 83,75 pontos

NOTA FINAL: 8,25

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: CHAPADA DIAMANTINA

Michael Freitas de Alcantara

Faz. Divino Espírito Santo

Localização: Piatã-BA

Espécie: Arábica

Variedade: Obatã

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 27 hectares

Área cultivada com café: 10
hectares

Altitude média: 1.350m



CARACTERÍSTICAS:

Achocolatado leve amargor. Atributos muito bem equilibrados, doce. Cítrico com um fundo amanteigado, gourmet.

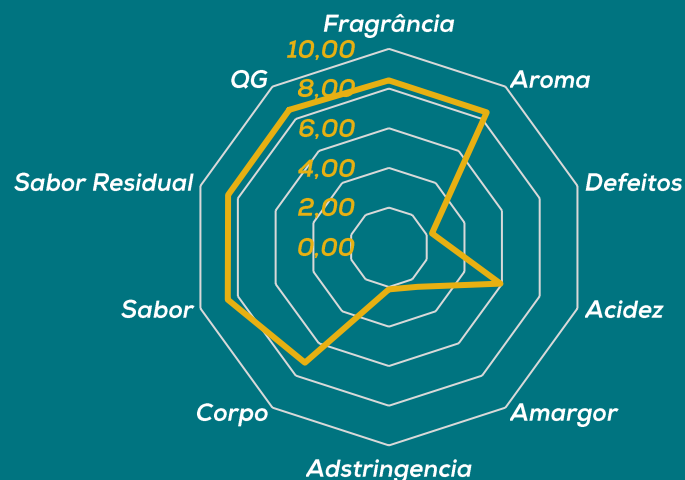


QUALIDADE GLOBAL: 8,56

SCA: 87,25 pontos

NOTA FINAL: 8,70

PERFIL DO SABOR





REPESCAGEM: PLANALTO DE V. DA CONQUISTA

Marcos Fenício Dias

Fazenda Alegria

Localização: Vitória da
Conquista-BA

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Natural

Área Total: 100 hectares

Área cultivada com café: 50
hectares

Altitude média: 980m



CARACTERÍSTICAS:

Fragrância doce suave, cítrico com fundo floral, levemente fermentado. Frutado cozido, calda de frutas, gourmet.

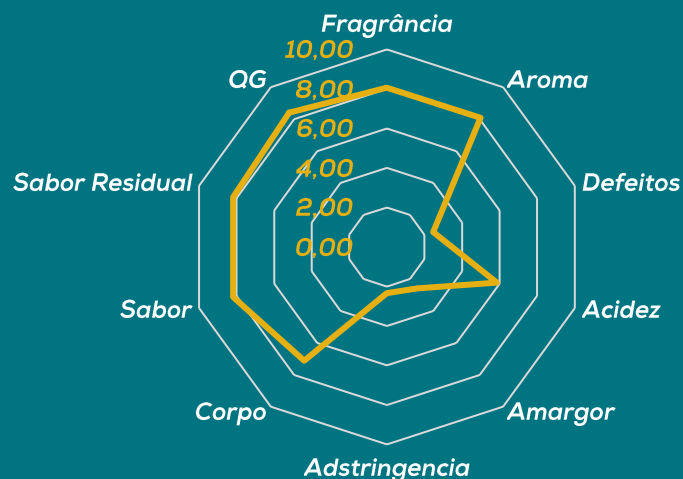


QUALIDADE GLOBAL: 8,41

SCA: 86,25 pontos

NOTA FINAL: 8,57

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: CAPARAÓ

Sheila Mendes de Oliveira

Fazenda Córrego Taboão

Localização: *Espera Feliz-MG*

Espécie: *Arábica*

Variedade: *Arara*

Processo: *Natural*

Área Total: *116 hectares*

Área cultivada com café: *50 hectares*

Altitude média: *980m*



CARACTERÍSTICAS:

Floral sabor suave agradável. Docinho, lembra mel. Adocicado com leve fermentação, gourmet.

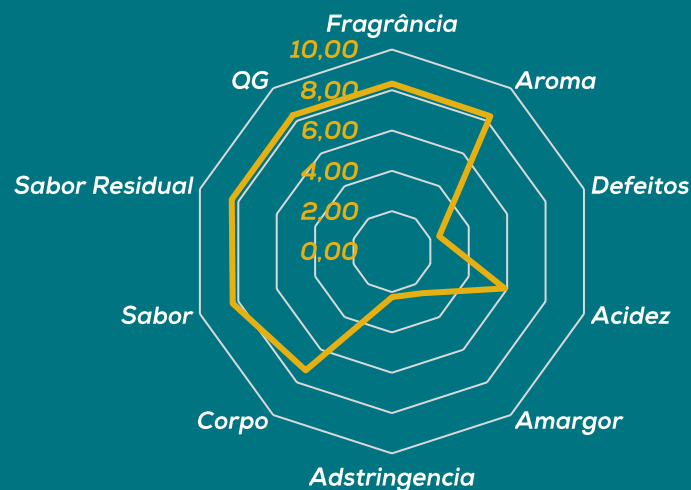


QUALIDADE GLOBAL: 8,34

SCA: 84 pontos

NOTA FINAL: 8,59

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO

Neusa Venturim Pansini

Alto Paraíso

Localização: Venda Nova do
Imigrante-ES

Espécie: Arábica

Variedade: Catucaí Amarelo

Processo: Natural

Área Total: 2 hectares

Altitude média: 1.170m



CARACTERÍSTICAS:

Doce cítrico fundo da maracujá e maçã.
Fermentação bem evidente, frutado,
agradável, gourmet.

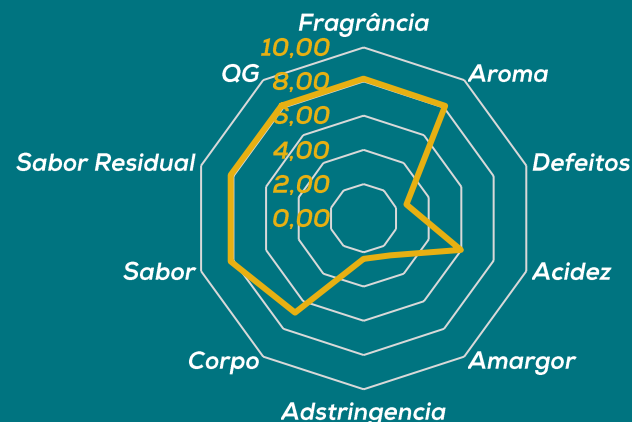


QUALIDADE GLOBAL: 8,16

SCA: 82,25 pontos

NOTA FINAL: 8,34

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: CERRADO GOIANO

Cristiane Zancanaro Simões

Parceria Agrícola Zancanaro

Localização: *Cristalina-GO*

Espécie: *Arábica*

Variedade: *IBC 12 (UVA)*

Processo: *Cereja Descascado*

Área Total: *30 hectares*

Altitude média: *1.005m*



CARACTERÍSTICAS:

Chocolate. Lembra amendoim, suave. Acidez cítrica, caramelo de fundo, floral, suave, doce, gourmet.

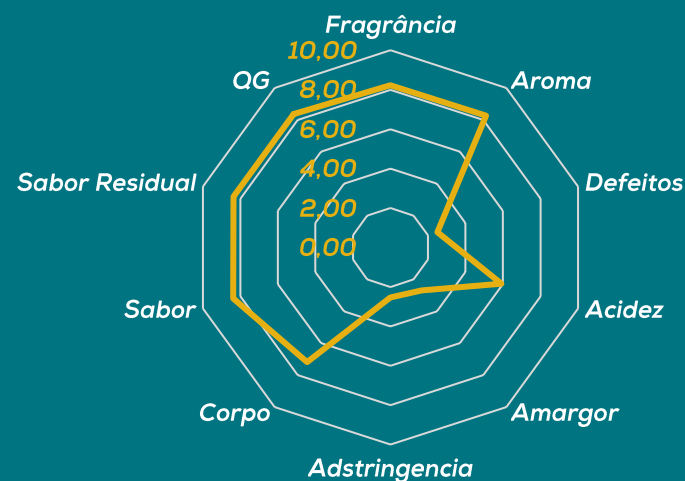


QUALIDADE GLOBAL: 8,36

SCA: 82,75 pontos

NOTA FINAL: 8,52

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: CHAPADA DE MINAS

Sérgio Meirelles Filho

Fazenda Alvorada

Localização: Três Corações-MG

Espécie: Arábica

Variedade: CATÍGUA MG2

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 233 hectares

Área cultivada com café: 85,46
hectares

Altitude média: 1.020m



QUALIDADE GLOBAL: 8,23

SCA: 86 pontos

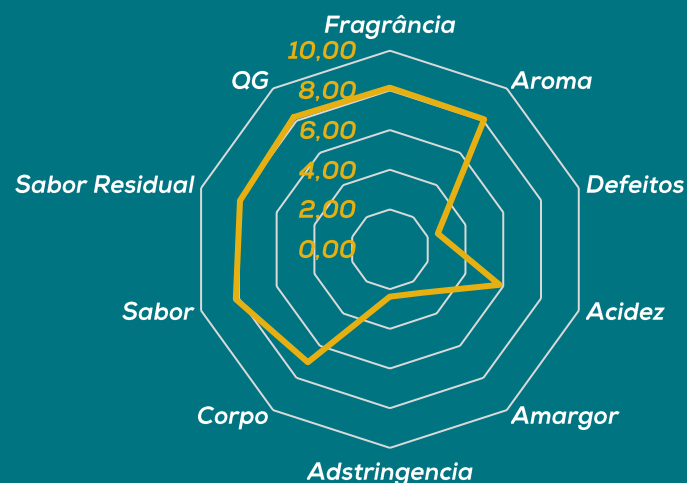
NOTA FINAL: 8,41



CARACTERÍSTICAS:

Amendoado sabor leve, fundo cítrico.
amêndoas torradas, especiarias, toque de
floral, suave, agradável, gourmet.

PERFIL DO SABOR





19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ
Origens do Brasil
SAFRA 2022

REPESCAAGEM: MATAS DE MINAS

Almir Moreira

Sítio Adelaide

Localização: Carangola-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Catuai 44

Processo: Natural

Área Total: 4,95 hectares

Área cultivada com café: 4
hectares

Altitude média: 816m



CARACTERÍSTICAS:

Fruta madura, intenso, sabor doce, amanteigado, fermentado, frutado, acidez cítrica, muito levemente amargo, gourmet.



MG

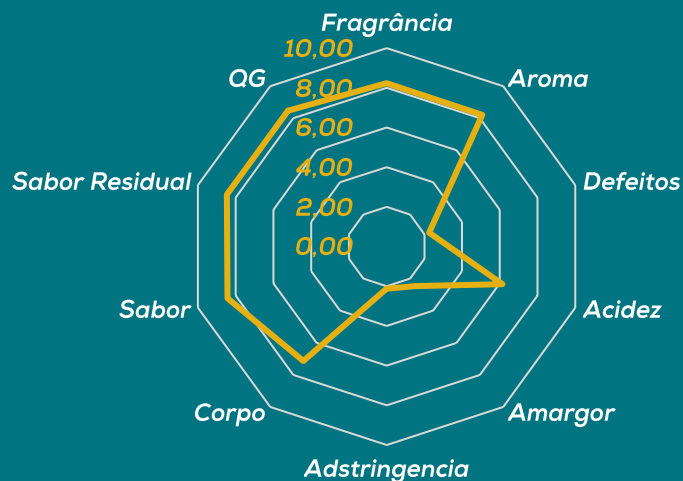


QUALIDADE GLOBAL: 8,46

SCA: 85,50 pontos

NOTA FINAL: 8,61

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: CERRADO MINEIRO

Fazenda Brasis - Guimacafé

Fazenda Brasis

Localização: Varjão de Minas-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Bourbon

Processo: Cereja Descascado

Área Total: 352 hectares

Altitude média: 1.000m



QUALIDADE GLOBAL: 8,38

SCA: 82,50 pontos

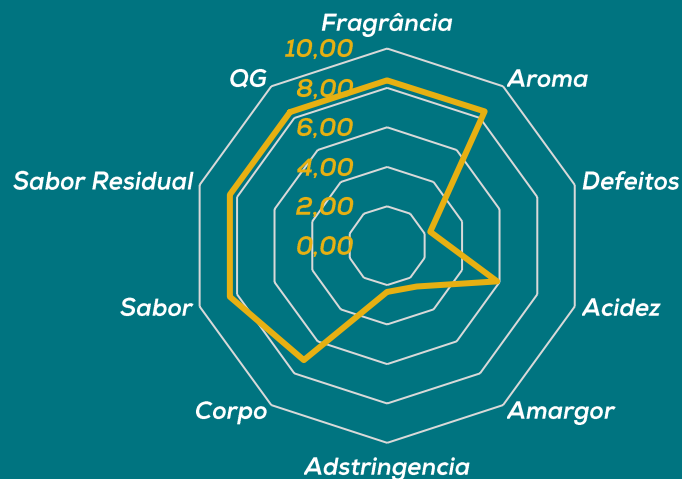
NOTA FINAL: 8,54



CARACTERÍSTICAS:

*Floral, acidez agradável, amendoado.
Levemente adocicado. Cafe fermentado,
leve adstringente, acidez presente, gourmet.*

PERFIL DO SABOR



REPESCAAGEM: SUL DE MINAS

Geraldo Docema

Sítio Alvorada

Localização: Jacutinga-MG

Espécie: Arábica

Variedade: Arara

Processo: Natural

Área Total: 3 hectares

Área cultivada com café: 3
hectares

Altitude média: 1.150m



QUALIDADE GLOBAL: 8,24

SCA: 82,25 pontos

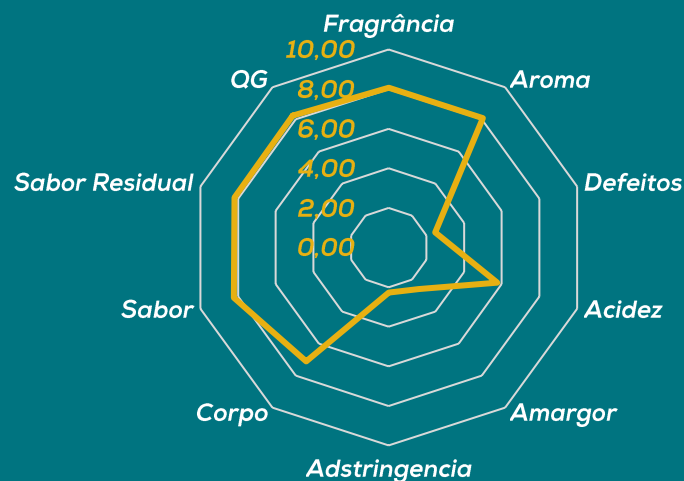
NOTA FINAL: 8,42



CARACTERÍSTICAS:

*Chocolate suave. Levemente fermentado.
Tostado, levemente herbáceo, frutado leve.
Castanhas, amendoado, aftertaste mais
curto, gourmet.*

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: SERRANA DO RIO DE JANEIRO

José Eugenio Erthal

Fazenda Goiabal Monthal

Localização: Bom Jardim-RJ

Espécie: Arábica

Variedade: Catuai Vermelho e
Amarelo

Processo: Natural

Área Total: 200 hectares

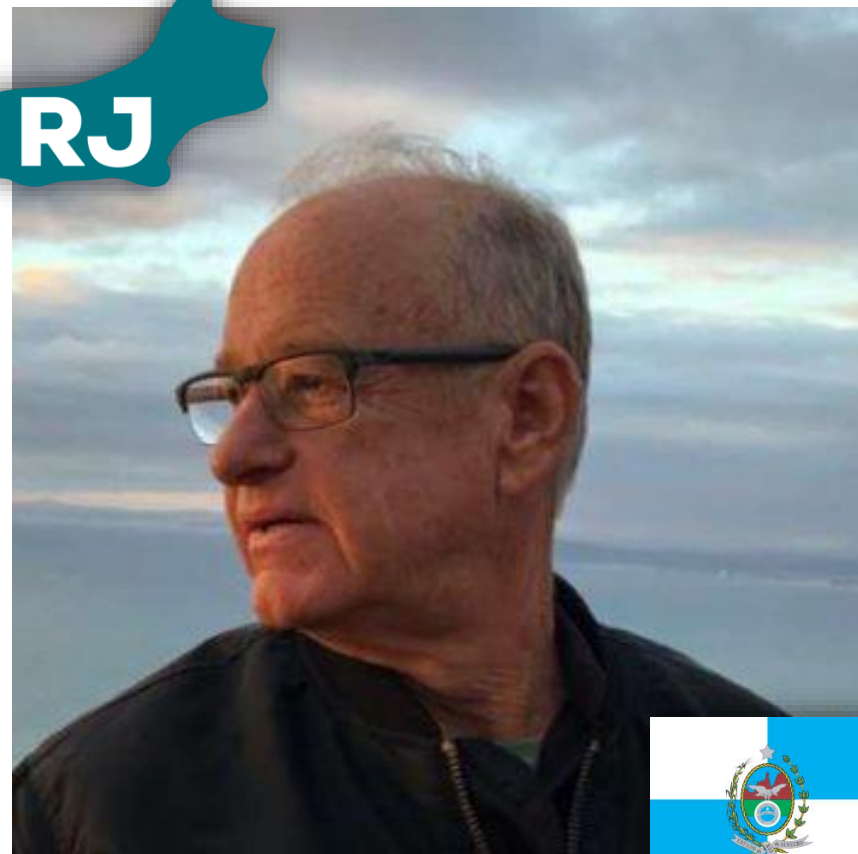
Área cultivada com café: 40
hectares

Altitude média: 700 a 800m



CARACTERÍSTICAS:

Corpo pronunciado. Leve fermentação.
Abacaxi maçã, acides cítrica moderada,
castanhas, toque frutado, levemente cítrico,
gourmet.

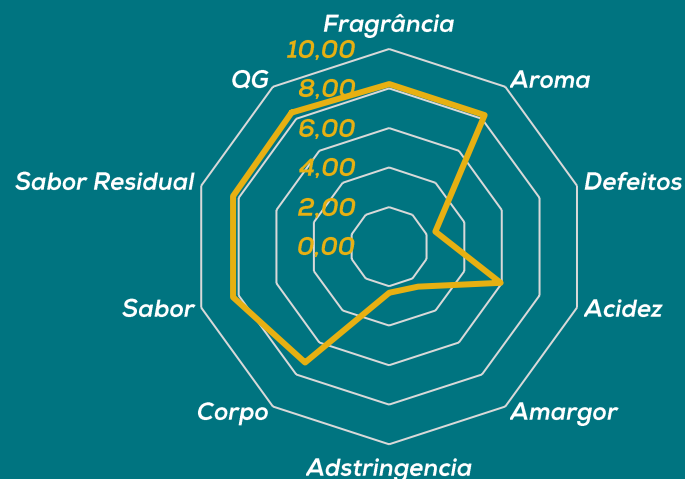


QUALIDADE GLOBAL: 8,39

SCA: 82,75 pontos

NOTA FINAL: 8,55

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: ALTA MOGIANA

Luiz da Cunha

Fazenda Bela Época

Localização: *Ribeirão Corrente-
SP*

Espécie: *Arábica*

Variedade: *Obatã amarelo*

Processo: *Natural*

Área Total: *279 hectares*

Área cultivada com café: *250
hectares*

Altitude média: *900m*



CARACTERÍSTICAS:

*Melaço mel, fragrância e sabor marcantes.
Frutado, porém com adstringência e pouca
doçura, gourmet.*



QUALIDADE GLOBAL: 8,04

SCA: 82,25 pontos

NOTA FINAL: 8,24



REPESCAGEM: NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO

Geny Dalfior Ferreira

Sítio Oriente

Localização: Governador
Lindenberg-ES

Espécie: Canéfora

Variedade: Conilon Diamante

Processo: Natural

Área Total: 63 hectares

Área cultivada com café: 45
hectares

Altitude média: 170m



CARACTERÍSTICAS:

Floral intenso. Fermentação muito agradável, atributos bem equilibrados, suave, aftertaste agradável, gourmet.



QUALIDADE GLOBAL: 8,03
CQI: 82,75 pontos

NOTA FINAL: 8,23

PERFIL DO SABOR



REPESCAGEM: MATAS DE RONDÔNIA

Dione Mendes Bento

Sítio Rio Limão

Localização: Cacoal-RO

Espécie: Canéfora

Variedade: Robusta Amazônico

Processo: Natural

Área Total: 2,42 hectares

Área cultivada com café: 2,42
hectares

Altitude média: 222m



CARACTERÍSTICAS:

*Fragrância intensa de fruta e final
champagne. Levemente fermentado.
Adocicado, gourmet.*



QUALIDADE GLOBAL: 8,04

CQI: 82,75 pontos

NOTA FINAL: 8,24

PERFIL DO SABOR

