



LAUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Data de Emissão: 25/08/2023

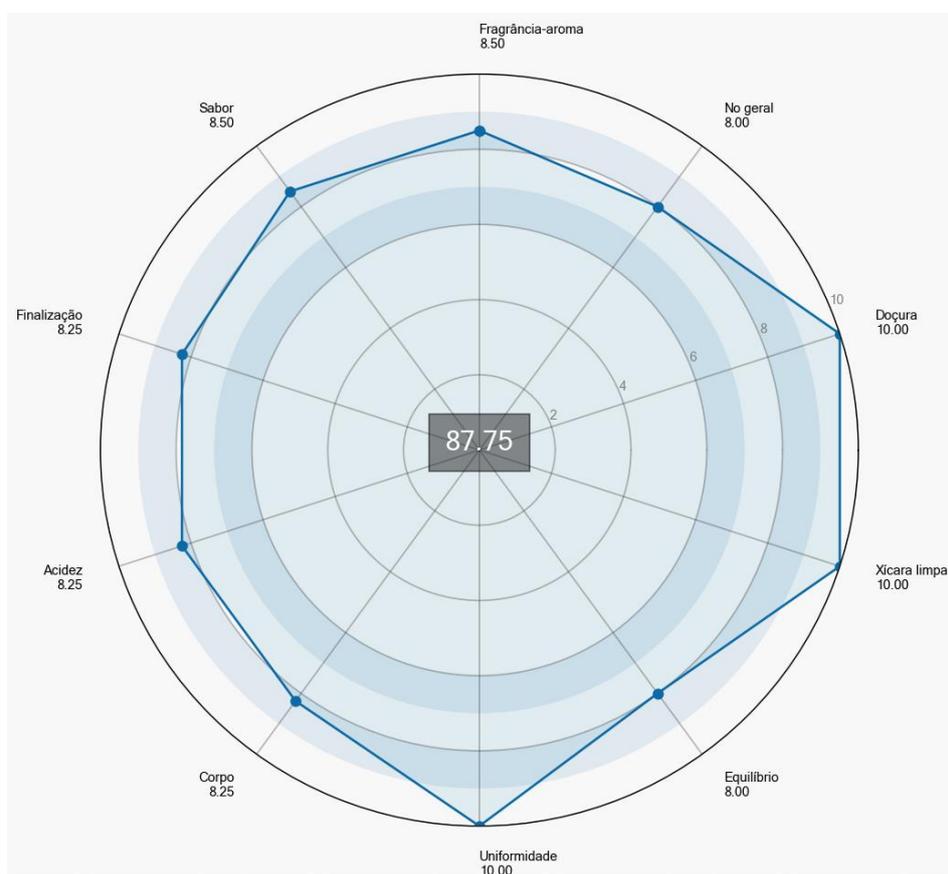
Solicitação: Tiago Chagas de Almeida, Sítio Morro Preto, Muzambinho-MG

Variedade: Catuaí Vermelho

Amostra: Catuaí Vermelho – Fermentado LEV

Processo: Fermentação

Safra: 2023/24



Perfil sensorial: Frutas tropicais, refrescante, carambola, abacaxi, corpo delicado, acidez cítrica, finalização longa e agradável.

Pontuação Final: 87,75 pontos

Q-Grader: Pedro Laurence

