

CATEGORIA ARÁBICA

GARRAFA	Colocação	UF	Região	Fazenda	Produtor	Processamento	Variedade	Descrição
RDG	1	MG	Caparaó	Sítio Café da Sophia	Larissa Sodré de Paula	NATURAL	Catucaí vermelho 785/15	Herbal, frutas vermelhas refrescante, retrogosto levemente seco, lorigute, pêssego, Doce mel corpo sedoso acidez cítrica m�lco sabor flor de café flor de laranja. Frutas tropicais doce, Retrogosto doce agradável persistente. Fermentado, frutado, herbaceo, capim cidreira, ch�, finaliza�o longa doce e cítrica.
MCL	2	MG	Caparaó	S�tio Forquilha do Rio	João V�thor Medeiros Lacerda	NATURAL	Caparaó amarelo	Limpo doce caramelo cremoso refrescante sabor lim�o siciliano jasmim Aroma adocicado, bom corpo, frutado, finaliza�o prolongada. Finaliza�o limpa doce persistente Doce de leite, mel, doce, caramelo, Chocolate ao leite, doce, Retrogosto leve amargor, Letoso, Corpo cremoso Floral caramelo tostado mel melado. Acidez cítrica, finaliza�o longa doce
FNA	3	ES	Montanhas do Esp Santo	Pousada Villa Uliana	Vagner Uliana	CEREJA DESCASCADO	Catuai amarelo	Doce, mel, pamonha, cural Mel, caramelo, bala toffee, garapa, mel�o, frutas maduras, corpo cremoso. P�ssego, damasco, rapadura, ch� preto, ameixa. Finaliza�o agradável.
GBL	4	MG	Campo das Vertentes	Fazenda Guariroba	Homero Aguiar Paiva	CEREJA DESCASCADO	Catucaí amarelo	Jasmim, framboesa, pimenta, floral, mam�o, corpo cremoso, retrogosto prolongado. Frutas roxas, herbal, doce caramelo corpo suave refrescante acidez cítrica sabor lim�o siciliano bolo de lim�o desequilibrado, finaliza�o persistente. Chá capim lim�o mel melado cana t�mara doce de leite erva doce chá preto. Retrogosto gostoso, Acidez suave. Corpo sedoso.
JFS	5	MG	Caparaó	Sítio Forquilha do Rio	Altalina Lacerda	NATURAL	Catuai vermelho	Doce, melão corpo cremoso, acidez cítrica, sabor chocolate ao leite, bala toffee, pudim de leite. Aroma adocicado melão, pêssego, graviola, cupuaçu saboroso, cremoso, finaliza�o prolongada. Frutas cítricas, mel, a�u�ar mascavo, corpo bom. Rapadura, cremoso claro rapadura melão. lorigute pêssego mel, retrogosto longo, finaliza�o longa
BNC	6	MG	Caparaó	SITIO OSORIO	Wilson Osorio dos Santos	CEREJA DESCASCADO	Catuai vermelho 44	Frutas amarelas, mel, melão, caramelo, laranja, acidez brilhante, corpo cremoso, retrogosto prolongado. Baunilha, tangerina, milho verde, redondo. Doce melão corpo cremoso acidez fofurica cítrica sabor damasco pêssego pão de mel chocolate ao leite rum. Puro melão, Tartárico Doce de leite caramelo uva verde hail floral.
GVO	7	MG	Caparaó	Sítio Forquilha do Rio	José Alexandre Abreu de Lacerda	NATURAL	Catuai vermelho	Flores brancas, fresco, pimenta rosa, jasmim, abacaxi, pêssego em calda. Aroma intenso, guaran�, cítrico, floral. Doce mel floral jasmim corpo sedoso refrescante acidez cítrica sabor limão siciliano, papaia e p�ssego. Elegante, ch� de rosas. Floral perfume ch� de rosas.
MLD	8	ES	Caparaó	S�tio Fam�lia Prot�sio	Fabio Prot�sio de Abreu	CEREJA DESCASCADO	Catuai 44	Baunilha, mam�o, frutas cítricas, corpo cremoso, finaliza�o agradável. Caramelo, chocolate, doce mel�o corpo cremoso acidez cítrica sabor uva passa ao rum chocolate ao leite. Frutas amarelas, cana, rapadura, baunilha. Cana doce, fresco toffee. Retrogosto doce persistente. Redondo, completo, intensidade média/alta Floral, fava de baunilha, sabor floral e baunilha, corpo suculento, finaliza�o média. Mel, laranja, a�u�ar mascavo, rapadura, acidez cítrica, finaliza�o longa doce e cítrica.
SLM	9	MG	Mantiqueira de Minas	TEQUILA CAFÉ	Samuel Mangia	FERMENTADO NATURAL	Catuai vermelho	Herbal, frutado, cítrico, corpo presente, retrogosto alcohólico. Doce mel corpo refrescante acidez cítrica sabor floral de laranja suco de laranja com mam�o favo de mel. Frutado, equilibrado, doce, limpo. Uva verde, floral delicado, do�ra alta, mel�o, retrogosto curto. Cana, uva doce fresca, doce, delicado, cural de milho Am�ndoas, doce de leite, caramelo, acidez cítrica, finaliza�o longa e doce.
FLP	10	ES	Caparaó	S�tio Cordilheiras Do Caparaó	Valzilene Dutra Vieira	FERMENTADO NATURAL	Catucaí 785	Caramelo chocolate bolo de laranja tangerina cítrico mel caramelo. Fermentado vinho, alcohólico, corpo leve, retrogosto alcohólico. H�sico, jabuticaba, lichia, uva, jabuticab. Frutas amarelas tropicais, retrogosto gostoso. Corpo aveludado Aroma adocicado, babalu de uva, saboroso, tuti fruit. Mam�o, laranja, mel, rapadura, avel�, chocolate ao leite, acidez cítrica, corpo cremoso, finaliza�o longa e cítrica.
	11	MG	Matas de Minas	S�tio Pedra Redonda	Edmar Lopes	NATURAL	Bourbon	Jasmim, flores, frutas frescas, laranja, corpo cremoso, retrogosto prolongado. Rapadura, frutas amarelas Doce caramelo cremoso acidez cítrica sabor chocolate ao leite uva passa ao rum. Finaliza�o doce e longa, corpo sedoso, finaliza�o prolongada.
	12	ES	Caparaó	S�tio Recanto Paraíso	H�lio Moreno Rodrigues	NATURAL	Catucaí 24/137 e Cataguases	Doce mel�o, corpo cremoso, acidez cítrica, sabor refrescante sabor papaia p�ssego p�o de mel Mel mate, cítrico, lim�o, mam�o, chocolate caramelo tostado coco queimado mascavo mel melado cana t�mara doce de leite pudim. Finaliza�o agradável. Retrogosto doce, corpo suculento.
	13	MG	Cerrado Mineiro	Fazenda Cruzeiro	Enivaldo Marinho Pereira	NATURAL	Paraíso MG2	Passas ao rum trufado laranja tangerina. Especi�rias pimenta, licor de ameixa, corpo bom. Herbal, fermentado. Doce caramelo cremoso acidez cítrica sabor papaia pêssego pão de mel. Doce de leite, baunilha, morango, acidez brilhante, corpo aveludado. Baunilha e coco queimado, sabor de frutas verdes, corpo suculento leve, finaliza�o curta. Vegetal, madeira verde.
	14	MG	Cerrado Mineiro	Fazenda São João Grande	André de Sousa Lima Campos	FERMENTADO NATURAL	Bourbon amarelo	Doce mel corpo cremoso acidez cítrica sabor mel. Leve, suave, delicado. Pão de mel chá de abacaxi pêssego damasco mamão. Finaliza�o média, retrogosto prolongado, corpo sedoso.

	15	MG	Caparaó	Fazenda Ninho da Águia	Aides Gomes Monteiro	NATURAL	Catuai vermelho 44	Doce mel corpo cremoso acidez cítrica sabor favo de mel papaia. Guaraná, melado - denso. Floral cana melado rapadura caramelo. Mamão, laranja, doce de leite. Retrogosto doce e agradável, acidez cítrica, corpo sedoso Açúcar mascavo, melado, tâmara, chá de canomila, sabor doce de mascavo, acidez cítrica brilhante, corpo sedoso, finalização longa e refrescante
	16	ES	Caparaó	Sítio Relíquia do Caparaó	José Isidoro Adão	NATURAL	Catuai vermelho	Doce caramelo cremoso cítrico sabor papai pêssego floral. Amêndoas, chocolate, frutado, frutas amarelas, damasco pêssego. Frutas, melado, e flor, frutado vermelho (goiaba) e doce no sabor, corpo sedoso delicado, finalização média, delicada. Doce de leite, pêssego, laranja, açúcar mascavo, corpo cremoso, retrogosto presente. Acidez gostosa.
	17	SP	Região Vulcânica	Fazenda Recreio	Homero Teixeira de Macedo Junior	CEREJA DESPOLDADO	Arara	Chocolate, doce melado corpo cremoso acidez cítrica sabor damasco pêssego em calda papaia manga Mamão, frutas amarelas, cítrico, caramelo. Chocolate, cítrico, laranja. Sabor doce, cana, cítrico Caramelo e açúcar mascavo, sabor doce e levemente frutado, corpo leve, finalização longa e doce.
	18	MG	Caparaó	Sítio Vovó Nair	Renato Barroso de Assumpção	CEREJA DESCASCADO	Catuai vermelho 44	Chocolate, caramelo, frutas amarelas, floral, mel, curau de milho, limão siciliano. Frutado , frutas vermelhas, cereja, morango. Cremoso doce persistente. Frutas vermelhas. Aroma adocicado, mel, frutas amarelas, bom corpo
	19	MG	Cerrado Mineiro	Fazenda Londrina	Jorge Fernando Naimeg	NATURAL	Paraíso	Cremoso doce equilibrado. Floral, erva doce, damasco, doce , chocolate , limpo , caramelo. Chocolate, caramelo, cítrico, final longo, sabor intenso, cremoso, limpo Mel, rapadura, aveia tostada, encorpado, finalização longa e doce Guaraná, muito doce, complexo
	20	MG	Sul de Minas	Sítio Jequitibá	Paulo Donizete Leão	NATURAL	Catucaí 2SL	Mel, melado, frutas amarelas, corpo cremoso, acidez brilhante, finalização agradável. Cítrico, refrescante, mel, balanceado. Retrogosto doce, finalização longa. Mascavo, uva fresca, sabor frutado de uva roxa e mascavo, corpo suculento, final médio. Floral, frutas cítricas, equilibrado, retrogosto longo
	21	ES	Caparaó	Sítio Refúgio do Cedro	Rogério Morineau Fornari	NATURAL	Catucaí	Doce, melado mel corpo cremoso, acidez cítrica, sabor favo de mel, chá de rosas clássico refrescante. Frutado doce, calda de frutas (pêssego). Caramelo, chocolate, mel, pêssego, floral. Frutas amarelas , cana de açúcar. Aroma intenso adocicado.
	22	ES	Caparaó	Sítio Cordilheiras Do Caparaó	Deneval Miranda Viera	CEREJA DESCASCADO	Catucaí amarelo	Acidez brilhante , cítrico, pêssego em calda , limpo , maracujá. Morango chocolate ao leite. Frutado doce, calda de frutas (pêssego). Caramelo, chocolate, mel, pêssego, floral. Frutas amarelas , cana de açúcar. Aroma intenso adocicado.
	23	ES	Caparaó	Fazenda Harmonia	Carlos Alberto Monteiro	NATURAL	Catucaí vermelho	Frutas amarelas, melado, corpo licoroso. Frutado, melão, sabor frutado lembrando melão, pera, acidez málica, corpo suculento leve, docura de frutose, finalização longa e delicada. Jasmim, doce, melado, corpo cremoso, acidez cítrica refrescante sabor limão siciliano jasmim manga papaia.
	24	MG	Sul de Minas	Sítio Paraíso	Paulo Oliveira Venâncio	NATURAL	Catuai vermelho e catucaí 2SL	Doce, caramelo, mel, corpo cremoso, acidez cítrica, sabor flor de laranjeira, bolo de laranja, caramelo, muito delicado, chá de pêssego, corpo sedoso, finalização longa doce e delicada. Floral, flor branca, cítrico. Sabor doce, cítrico, caramelo. Retrogosto doce persistente
	25	MG	Matas de Minas	Sítio Alto da Serra	Fabiano Henrique Diniz	FERMENTADO CEREJA DESCASCADO	Catucaí 2sl	Frutado, equilibrado , muito limpo , caramelo, limão, mel, floral, melado, muito doce , rapadura, frutas amarelas, mel, cítrico, cremoso, equilibrado, finalização longa e doce. Aroma adocicado, mel, melado, intenso, cremoso, finalização prolongada, esfriou muito bem



CLASSIFICAÇÃO FINAL DO COFFEE OF THE YEAR 2022



CATEGORIA CANÉFORA

GARRAFA	Colocação	UF	Região	Fazenda	Produtor	Processamento	Variedade	Descrição
CHJ	1	RO	Matas de Rondônia	Chácara Paraná	Licleison Sebastião da Silva	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Frutado, carambola, suave. Frutas amarelas, maracujá, laranja, cidra, abacaxi, mel, encorpado, delicado, finalização agradável, sedoso, complexo. Caramelo, calda de pudim; malte; frutas amarelas; finalização prolongada.
LCN	2	RO	Matas de Rondônia	Sítio Coração de Mãe	João Alves da Luz	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Guaraná, abacaxi, damasco, calda de pudim, doce, corpo denso, mel, maracujá, sedoso, acidez brilhante, encorpado, finalização agradável. Caramelo; calda de pudim; delicado; encorpado; malte; vinhoso
ALN	3	RO	Matas de Rondônia	Sítio Comcafé	Edvaldo Sigoli	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Frutas amarelas, abacaxi, refrescante, suave, doce, mel, maracujá , suave , acidez delicada, finalização agradável Especiarias; hibisco; delicado; cajá manga; acidez brilhante.
JSE	4	RO	Matas de Rondônia	Sítio Nova Esperança	Ronieli Hel	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Guaraná, abacaxi, doce, suave, corpo denso, frutas cítricas, abacaxi, mel, suave, acidez brilhante, corpo leve, finalização curta e agradável, frutado; caramelo; calda de pudim; finalização levemente adstringente.
FRC	5	RO	Matas de Rondônia	Chácara Santo Antonio	Altivo Eduardo Berdes	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Frutas vermelhas, morango, amora, tâmara, boa docura, equilibrado, bom corpo. Frutas amarelas , maracujá , mel, pêssego, rapadura, corpo moderado, finalização prolongada.
	6	RO	Matas de Rondônia	Sítio Nova Esperança	Tchainy Batista do Carmo	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Rapadura, frutas amarelas, doce, encorpado, leve seco. Cacau , baunilha , mel, maçã, leve herbal, corpo suave, finalização moderada. Frutas amarelas; araçá boi; delicado; refrescante; finalização levemente adstringente.

	7	RO	Matas de Rondônia	Chácara Paraná	Poliana Perrut de Lima	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Cacau, amêndoa, baunilha, boa doçura, baunilha, doce de leite, cacau, cremoso, finalização agradável, hortelã, refrescante, corpo moderado. Chocolate; tâmaras; frutas secas; encorpado; encorpado; finalização prolongada e prazerosa.
	8	ES	Conilon Capixaba	Sítio Grãos de Ouro	Luiz Claudio de Souza	NATURAL	Conilon	Frutas secas, ameixa, mel, doce, encorpado. Frutas amarelas, maracujá, acidez delicada, brilhante, corpo moderado, suave e agradável, anis estrelado; nibis de cacau; malte.
	9	RO	Matas de Rondônia	Sítio Rio Limão	Ronaldo da Silva Bento	NATURAL	Robusta	Chocolate amargo, melão, especiarias, doce, finalização marcante Malte, guaraná, chocolate amargo, mel, finalização agradável, corpo denso, Frutas vermelhas; chocolate.
	10	RO	Matas de Rondônia	Chácara Recanto dos Ipês	Geanderson Gambarte Vieira	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Frutas vermelhas, amora, seco, bom corpo, finalização curta. Framboesa, mel, abacaxi, jasmim, mamão, acidez leve e delicada, corpo moderado. Chocolate amargo; doce; baunilha; avelã; calda de pudim; encorpado
	11	ES	Conilon Capixaba	Sítio Grãos de Ouro	Neuza Maria da Silva de Souza	NATURAL	Conilon	Guaraná, mel, lima, jasmim, suave, corpo moderado, finalização curta e agradável. Caramelo, baunilha, doce, encorpado, leve seco no fim. Frutado; cereja; chocolate; frutas secas; malte; Vinhoso, finalização encorpado e longa
	12	RO	Matas de Rondônia	Chácara Recanto dos Ipês	Geanderson Gambarte Vieira	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Amadeirado, palha, seco, limpo, adocicado. Frutas secas, guaraná, mel, maracujá, acidez brilhante, sedoso, encorpado, jambo; chocolate; refrescante; finalização seca.
	13	RO	Matas de Rondônia	Sítio Nova Esperança	Luzinete Aparecida Ronconi Hel	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Baunilha, cacau, mel, agradável, finalização moderada, retrogosto delicado Cacau, suave, boa doçura, finalização pouco seca. Caramelo; Frutado; delicado; acidez brilhante; Vinhoso; finalização prolongada.
	14	MG	Cerrado Mineiro	Fazenda Rancho 03C	Luiz Antonio de Falco	NATURAL	Conilon	Chocolate amargo, suave, boa doçura, corpo denso e agradável. Rapadura, hortelã, melão, corpo leve, finalização prolongada. Doce; cereja em calda; frutas secas; encorpado.
	15	RO	Matas de Rondônia	Chácara Duarte	Ivonete Terezinha Nedel	FERMENTADO NATURAL	Robusta Amazônico	Rapadura, melão, mel, framboesa, coco, doce de leite, lima, capim limão, levemente seco, Frutas vermelhas; chocolate; finalização adstringente e seco.