



CLASSIFICAÇÃO FINAL DO COFFEE OF THE YEAR 2021



CATEGORIA: ARÁBICA

SIGLAS GARRAFAS	CLASSIFICAÇÃO	PRODUTOR	FAZENDA	CATEGORIA	LOCALIDADE	REGIÃO	PROCESSAMENTO	NÚMERO COY	NOTAS SENSORIAIS DOS NÚCLEOS PROVADORES
OHQ	1º lugar	ELMIRO ALVES DO NASCIMENTO	FAZENDA SANTIAGO	ARÁBICA	PRESIDENTE OLEGÁRIO - MG	CERRADO MINERO	NATURAL	1004	"Vinho, frutas tropicais, doce, cereja, cremoso, mel UVA passa, chocolate, vinho tinto, jabuticaba, refrescante, borbulhante framboesa, água tônica" Black Cherry, Black Currant, Cocoa, Dark Chocolate, Grape, Maple Syrup, Molasses, Plum, Winey
UWC	2º lugar	THIAGO DIAS DOURO	SÍTIO DENIZAR	ARÁBICA	MACHERAL FLORIANO - ES	MONTANHAS DO ESPIRITO SANTO	CEREJA DESMULCILADO	2053	Mel, floral, laranja, açúcar mascavo, caramelo, rapa dura Doce leite, caramelo, bala leite, chá camomila, sabor calda pudim , melão Caramel, Caramelized, Cream, Honey, Lactic, Molasses, Orange, Sparkling
IKJ	3º lugar	RONALDO PANSINI	SÍTIO MATA FRIA	ARÁBICA	CONCEIÇÃO DO CASTELO - ES	MONTANHAS DO ESPIRITO SANTO	NATURAL	1028	Guaraná, açúcar mascavo, caldo de cana, jasmim, pess Melaço, caramelo, bala toffee, pudim pamonha, rapadura, baunilha Brown Sugar, Butter, Caramel, Floral, Melon, Passion Fruit, Peach, Vanilla
VKU	4º lugar	ENOS CORTEZ EMERICK	SÍTIO CORTEZ	ARÁBICA	ALTO CAPARAÓ - MG	CAPARAÓ	NATURAL	1132	Delicado, corpo sedoso, acidez brilhante, refinado Corpo suculento, muito doce, acidez cítrica brilhante Aromatico, saboroso, mel, baunilha, acidez brilhante Frutas vermelhas Floral (3), Molasses (2), Brown Sugar, Citric Acid, Fruity, Honey
POJ	5º lugar	JOSÉ ALEXANDRE	FAZENDA FORQUILHA	ARÁBICA	ESPERA FELIZ - MG	CAPARAÓ	CEREJA DESCASCADO	2039	Muito muito doce, refinado, mascavo, Sabor floral delicado, muito doce, acidez cítrica, corpo médio sedoso. Melaço, tutti frutti, saboroso Chocolate amargo Floral (3), Brown Sugar (2), Honey (2), Molasses (2), Citrus Fruit, Orange, Sweet & Sugary, Vanilla
KND	6º lugar	BEATRIZ APARECIDA DE SOUZA GUIMARÃES	QUINTAIS DE GUIMARÃES	ARÁBICA	PATROCÍNIO-MG	CERRADO MINERO	CEREJA DESCASCADO	2055	Perfil Natural Fermentado Fosfórico, mel, floral, laranja,, açúcar mascavo, cremoso. Perfil de natural- chocolate trufado, guarana , framboesa, frutas vermelhas cacau acidez fosforica Cacao Nibs, Cherry, Fruity, White Grape, Winey
ETG	7º lugar	ALTILINA LACERDA	SÍTIO FORQUILHA DO RIO	ARÁBICA	DORES DO RIO PRETO - ES	CAPARAÓ	NATURAL	1030	Cacau avelã, açúcar mascavo, bala toffe, melaço, caramelizado Chocolate maltado, Doce leite, amantegado, baunilha, côco queimado , cremoso, equilibrado, finalização longa Blueberry, Floral, Jaboticaba, Maple Syrup, Molasses, Peach, Rum
IPN	8º lugar	LEONARDO GONÇALVES	SITIO AO LEU	ARÁBICA	DORES DO RIO PRETO - ES	CAPARAÓ	CEREJA DESCASCADO	2003	Rapadura, frutas amarelas, intenso Mamão cana de açúcar melaço Frutado, doce, mel, cremoso, rapadura, Citrico, longo.
CWQ	9º lugar	ELIANE FRANCO	FAZENDA BOA ESPERANÇA	ARÁBICA	BRAGANÇA PAULISTA - SP	CIRCUITO DAS ÁGUAS PAULISTA	CEREJA DESCASCADO	2042	Rapadura, intenso, cremoso Melaço floral cana de açúcar cremoso Chocolate ao leite, mel, cremoso, cítrico, longo, doce.
BXY	10º lugar	PAULO FINAMORE	SÍTIO FINAMORE	ARÁBICA	POÇO FUNDO - MG	SUL DE MINAS	NATURAL	1066	Caramelo, própolis, floral, mel, camomila, guará Baunilha, malte, floral, rosa, uva branca, pera, erva cidreira Caramel, Honey, Pear, Star Fruit, Tangerine, White Grape
	11º lugar	ERCILEI JOSÉ DE OLIVEIRA	SÍTIO VARINHAS	ARÁBICA	MANHUAÇU-MG	MATAS DE MINAS	CEREJA DESCASCADO	2051	Doce de milho, corpo suculento e leve, muito delicado. Doce de milho, muito doce, corpo baixo. Doce, erva-cidreira, elegante, Jasmim , melaço , licoroso Floral (3), Molasses (2), Brown Sugar, Citrus Fruit, Orange Blossom
	12º lugar	EDUARDO TOZI	SÍTIO FLORESTA	ARÁBICA	CASTELO - ES	MONTANHAS DO ESPIRITO SANTO	CEREJA DESCASCADO	2010	Baunilha, caramelo, capim limão,, camomila, mel, jasmim, pamonha, Melaço, rapadura, mel, baunilha , pamonha, açúcar mascavo Brown Sugar, Hazelnut, Honey, Nectarine, Orange Blossom, Vanilla

13º lugar	DENEVAL VIEIRA JUNIOR	SÍTIO CORDILHEIRAS DO CAPARAÓ	ARÁBICA	IÚNA - ES	CAPARAÓ	CEREJA DESCASCADO	2019	Açúcar mascavo, guaraná, erva doce, calda de pudim, maracujá Caramelo, chocolate ao leite, mel, floral, flor café, erva cidreira, chá pêssego Black Tea, Brown Sugar, Caramel, Floral, Peach
14º lugar	CLEVERSON DE CASSIO FAGUNDES	SÍTIO PINHALZINHO DOS FAGUNDES	ARÁBICA	NATÉRCIA - MG	MANTIQUEIRA DE MINAS	NATURAL	1011	Vinho, doce, ameixa seca, uva passa, framboesa Framboesa, morango, licor jabuticaba mel equilibrado, aftertaste longo, Doce, acidez malica Cherry, Dark Chocolate, Grape, Honey, Sparkling, Strawberry
15º lugar	PAULO HENRIQUE MIRANDA	SÍTIO CAMINHO DA SERRA	ARÁBICA	ARAPONGA - MG	MATAS DE MINAS	CEREJA DESCASCADO	2033	acidez delicada, muito doce floral e delicado. Melaço intenso, citrico, complexo Citrico, melaço, licoroso Floral (2), Brown Sugar, Caramel, Chocolate, Citrus Fruit
16º lugar	DENEVAL MIRANDA VIEIRA	SÍTIO CORDILHEIRAS DO CAPARAÓ	ARÁBICA	IÚNA - ES	CAPARAÓ	NATURAL	1023	Menta, refrescante Uva menta refrescante licoroso Caramelo, cremoso, citrico, mel, floral.
17º lugar	VICENTE JACINTO DE MOURA	SÍTIO TRÊS BARRAS	ARÁBICA	SIMONÉSIA - MG	MATAS DE MINAS	CEREJA DESCASCADO	2029	Acidez muito alta, suculento, corpo macio Floral leve e muito doce, acidez citrica, corpo sedoso. Limpo, doce, mel citrico Mel fresco maracujá Floral (3), Brown Sugar (2), Caramel, Citrus Fruit, Lemon & Lime, Mandarin Orange, Orange Blossom
18º lugar	FABIO PROTÁSIO DE ABREU	FAMÍLIA PROTÁSIO	ARÁBICA	ESPERA FELIZ - MG	CAPARAÓ	CEREJA DESMUCILADO	2005	Prolongado, doce e macio Características refrescante, aroma de mamão, falta um pouco de corpo e doçura Mel (3), Floral (2), Mamão (2), Melaço (2), Açúcar mascavo, Caramel, Caramelo, Chocolate, Citrus Fruit, Coco queimado, Coconut, Fresh, Fruity, Frutas amarelas, Milk Chocolate, Morango, Papaya
19º lugar	EDMAR BUSATO	SÍTIO SANTA MARIA	ARÁBICA	MARECHAL FLORIANO - ES	MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO	CEREJA DESCASCADO	2026	Mel, flor de laranjeira, caramelo, açúcar mascavo, doce de leite Caramelo, calda pudim queimado, coco queimado Brown Sugar, Coconut, Floral, Honey, Mandarin Orange, Molasses, Vanilla
20º lugar	CLARA MINAMIHARA	FAZENDA OURO VERDE	ARÁBICA	FRANCA - SP	ALTA MOGIANA	NATURAL	1036	Cremoso, floral, cereja Chocolate cremoso cana de açúcar Chocolate, Citrico, cremoso, equilibrado, doce.
21º lugar	SÉRGIO COTRIM D'ALESSANDRO	FAZENDA COTRIM E D'ALESSANDRO	ARÁBICA	MANHUMIRIM - MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	1047	Erva doce, capim limão, açúcar mascavo, cremoso Capim limão, jasmim, mamão papaya Floral, Jasmine, Pepper, Rose
21º lugar	JOSE RENATO E FAMÍLIA	CHÁCARA VISTA ALEGRE	ARÁBICA	PIATÁ - BA	CHAPADA DIAMANTINA	NATURAL	1083	Abacaxi, caramelo, manteiga, cereja, lichia Vinheiro, chocolate com passas, framboesa, mirtilo, Black Cherry, Black Currant, Creamy, Orange, Pomegranate, Raspberry, Strawberry
23º lugar	ARNALDO ALVES VIEIRA	FAZENDA BAOBÁ	ARÁBICA	SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA - MG	MÉDIA MOGIANA	NATURAL	1007	Rapa dura, melaço, própolis, floral, laranja, mel Flor café mel, calda pudim, rapadura Chocolate, Citrus, Floral, Honey, Pineapple, Sweet
24º lugar	JOSÉ CARLOS DE ABREU	FAZENDA CAFÉ GONZAGA	ARÁBICA	LAJINHA - MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	1020	Frutas secas, cerveja, licoroso, açúcar mascavo Chocolate amargo, vinho, framboesa Cherry, Floral, Licoroso, Sparkling, Strawberry, Velvety
25º lugar	ALFREDO GUANDALIM DOS SANTOS	SÍTIO DAS COLINAS	ARÁBICA	ALTO JEQUITIBÁ - MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	1068	Cerrado Frutas amarelas acerola Baunilha, rapadura, Mel, vinagre de maçã, bom corpo, acidez media Honey (4), Floral (3), Caramel (2), Citric Acid, Citrus, Citrus Fruit, Fruity, Herb-like, Molasses, Pineapple, Sweet, Tea Rose

CATEGORIA: CANÉFORA

SIGLAS GARRAFAS	CLASSIFICAÇÃO	PRODUTOR	FAZENDA	CATEGORIA	LOCALIDADE	REGIÃO	PROCESSAMENTO	NÚMERO COY	NOTAS SENSORIAIS DOS NÚCLEOS PROVADORES
VOJ	1º lugar	LUIZ CLAUDIO DE SOUZA	SITIO GRÃOS DE OURO	CANÉFORA	MUQUI - ES	SUL DO ESPÍRITO SANTO	NATURAL	5004	fermentação Frutas vermelhas, jabuticaba, encorpado, acidez brilhante, completo Fruity, Frutas vermelhas
ZPE	2º lugar	DEIGSSON MENDES BENTO	CAFÉ DON BENTO	CANÉFORA	CACOAL - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	5031	Café extremamente doce Amora, framboesa, frutas passas, encorpado e acidez marcante Amora, Fruity, Passas
QYN	3º lugar	DIONE MENDES BENTO	CAFÉ DON BENTO	CANÉFORA	CACOAL - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	5030	Fermentação Ameixa, amora, cacau, encorpado, acidez marcante Chocolate, Fruity, Frutado
TQU	4º lugar	LUCIANO DUTRA PIMENTA	FAZENDA BONFIM	CANÉFORA	AFONSO CLÁUDIO-ES	MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO	NATURAL	5013	Fermentação Amora, uva passa, macadâmias, encorpado, acidez leve Carambola, Doce de leite, Fruity
PWO	5º lugar	LUCIAN CICERO MEDEIROS	SÍTIO MEDEIROS	CANÉFORA	SANTA RITA DO ITUETO-MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	5033	Fermentado floral Frutas vermelhas, acidez e corpo equilibrados Fruity, Pimenta
	6º lugar	FLAVIO BASTIANELLO	SÍTIO CHAPADINHA	CANÉFORA	NOVA VENÉCIA - ES	NORTE CAPIXABA	NATURAL	5027	Café com fermentação Frutado, especiarias, tomilho, refrescante, complexo, acidez marcante, corpo moderado Fruity, Tomilho, Vinho
	7º lugar	AURIO BARBOSA QUADRA	SITIO AGUA LIMPA	CANÉFORA	ALEGRE - ES	CAPARAÓ	NATURAL	5022	Fermentado Mamão, figo em caldas, mel, encorpado, acidez leve Floral, Fruity, Overripe/Near fermented
	8º lugar	EDGAR BASTIANELLO	SÍTIO CHAPADINHA II	CANÉFORA	NOVA VENÉCIA - ES	NORTE CAPIXABA	NATURAL	5026	Café com boa doçura limpo Frutado, refrescante, tomilho, cacau, acidez brilhante, corpo moderado Fruity, Frutas vermelhas, Tomilho
	9º lugar	ROZELI JOVENTINA DA SILVA	CHÁCARA SANTA LUZIA	CANÉFORA	SÃO MIGUEL DO GUAPORÉ - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	5012	Fermentado frutas amarelas Frutado, acidez cítrica e málica, encorpado Fruity
	10º lugar	SARA HORTS	FAZENDA DO BRÁS	CANÉFORA	IÚNA - ES	CAPARAÓ	NATURAL	5001	Café limpo e suave Frutas amarelas, cacau, macio, equilibrado, acidez média Chocolate, Doce de leite, Tangerine

CATEGORIA: ARÁBICA FERMENTAÇÃO INDUZIDA

SIGLAS GARRAFAS	CLASSIFICAÇÃO	PRODUTOR	FAZENDA	CATEGORIA	LOCALIDADE	REGIÃO	PROCESSAMENTO	NÚMERO COY	NOTAS SENSORIAIS DOS NÚCLEOS PROVADORES
XZW	1º lugar	SANDRA LELIS DA SILVA	SITIO SERRA	ARÁBICA FERMENTADO	ARAPONGA - MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	3022	Muito doce, equilibrado, complexo, refinado Frutado, suculento, muito doce, corpo sedoso. Corpo macio, mel, finalização prolongada Rapadura melaço Floral (3), Brown Sugar, Molasses, Molasses Syrup
HKJ	2º lugar	PATRICIA BORGES	FAZENDA FORTALEZA DOS BORGES	ARÁBICA FERMENTADO	SÃO GONÇALO DO SAPUCAÍ - MG	MANTIQUEIRA DE MINAS	NATURAL	3030	Muito encorpado e doce. Sabor delicado floral e frutado Muito doce, melado, mel, refinado. Mamão, doce, redondo, complexo. Excelente Maçã verde castanha Floral (3), Fruity (3), Stone Fruit (2), Apricot, Honey, Molasses Syrup, Peach, Sweet & Sugary
UNJ	3º lugar	ANDRÉ FREITAS	FAZENDA SÃO FRANCISCO	ARÁBICA FERMENTADO	PATROCÍNIO-MG	CERRADO MINEIRO	NATURAL	3035	Mel, caramelo, açúcar mascavo, Tuti, fruit, alcoólica, licor Chocolate, passas ao rum chocolate trufado framboesa licoroso Cherry, Citrus, Dark Chocolate, Peach, Structured
	4º lugar	MIRYAN MIYOKO MINAMI	FAZENDA SANTO ANTÔNIO	ARÁBICA FERMENTADO	RIO PARANAÍBA - MG	CERRADO MINEIRO	NATURAL	3017	Nibs, frutas secas, açúcar mascavo, jasmim Chocolate com passas caramelo floral, amantegado, cremoso, finalização chocolate amargo Floral, Passion Fruit, Salted caramel, Umami, Vanilla
	5º lugar	ELIESER CARMELITO DA SILVA	FAZENDA CARMELITO	ARÁBICA FERMENTADO	SANTA MARGARIDA - MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	3010	Cremoso, licoroso, mentega, melaço, baunilha Melaço, baunilha caramelo, maracujá, Chocolate camomila rapadura Hazelnut, Milk Chocolate, Molasses, Passion Fruit, Pineapple

CATEGORIA: CANÉFORA FERMENTAÇÃO INDUZIDA

SIGLAS GARRAFAS	CLASSIFICAÇÃO	PRODUTOR	FAZENDA	CATEGORIA	LOCALIDADE	REGIÃO	PROCESSAMENTO	NÚMERO COY	NOTAS SENSORIAIS DOS NÚCLEOS PROVADORES
TVO	1º lugar	POLIANA PERRUT DE LIMA	CHÁCARA PARANÁ	CANÉFORA FERMENTADO	NOVO HORIZONTE D'OESTE - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	7004	Fermentação graviola Mamão, figo, macio, delicado, corpo e acidez equilibrada Fruity, Frutas amarelas, Tropical Fruit
AJD	2º lugar	ALESSANDRA INÁCIO LOPEZ FREZ	SÍTIO SANTO ANTÔNIO	CANÉFORA FERMENTADO	NOVO HORIZONTE D'OESTE - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	7009	Graviola Frutas secas e passas, malte, cacau, corpo e acidez equilibrada Amarula (2), Citrus, Fruity, Grapefruit
CGR	3º lugar	GEANDERSON GAMBARTE VIEIRA	SÍTIO FLOR DO CAFÉ	CANÉFORA FERMENTADO	NOVO HORIZONTE D'OESTE - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	7012	Frutado, leve Vinhoso, delicado, falta corpo, fermentação levemente alcoólica Uva (2), Citrus Fruit, Fruity, Wine
	4º lugar	LICLEISON SEBASTIÃO DA SILVA	CHACARA PARANÁ	CANÉFORA FERMENTADO	NOVO HORIZONTE D'OESTE - RO	MATAS DE RONDÔNIA	NATURAL	7007	Fermentação fruta pão Frutas passas, chocolate, malte, encorpado, leve acidez Chocolate, Milk Chocolate, Passion Fruit
	5º lugar	HORÁCIO ANTÔNIO DE MOURA	SÍTIO TRÊS BARRAS	CANÉFORA FERMENTADO	SIMONÉSIA - MG	MATAS DE MINAS	NATURAL	7024	Suave, limpo doce Acerola, seriguela, cacau, encorpado e acidez marcante Chocolate, Mel, Melado

OS RELATÓRIOS E NOTAS DOS DE MAIS CAFÉS PARTICIPANTES SERÃO ENVIADAS POR E-MAIL ATÉ 10/12/2021