Categoria – Sorachi Ace

Produtor	Fazenda Bella Terra (SP)
Alfa ácidos totais (%) - espectrofotometria	11,82 %
Nota da Sensorial	5,44
Posição na categoria	Prata

Considerações do painel sensorial:
1)Queijo.
2)Aroma de coco interessante.
3)herbal, resinoso, PELLET pequeno, levemente escuro e íntegro.
4)Aroma complexo, bastante coisa. De fruta a especiarias.
5)Aroma de fruta doce presente e agradável, porém com laroma gramineo, peletização ação com baixa compactação.
6)Defumado.
7)Peletes nao uniformes. Verde-escuro. Agradavel aroma adocicado. Remetento a côco.
8)Notas de pinho, carvalho francês, leve resina, discreto coco.Leve especiado (cravo). Impressionou.
9)Aroma até pungente, mas remete a lavanda, não agrada.
10)Pellet desfazendo com aparência oleosa. Aromas resinosos lembrando a Pinheiro, zimbro.
11)lembra sorachi. chá preto, casca de citrus amarga, intensidade média baixa.
12)Peletizacao bem feita. Notas inusitadas em alta intensidade que remete a limao siciliano, laranja passada, cha matte preto, lavanda e groselha! Bem doido!
13)Aroma vegetal, um pouco sintético, oxidado.
14)Ervas, amadeirado, mostarda, pimenta preta. Aroma intenso.
15)Amadeirado intenso, coco e leve spicy. Quando esfarelado apresenta leve defumado.
16)Levemente amadeirado, talvez sofreu um pouco no beneficamente.
17)Aroma incrível de coco. Maravilhoso. Cor levemente feia amarela/marrom, mas nao impactou no aroma. Baita lúpulo.
18)Características muito tropicais de intensidade moderada. Coco, condimentado, e fruta tropical. Pellet de coloração verde escuro com compactação baixa e leve umidade.
19)Limão, coco, leve amadeirado
20)Pellet pequeno. Um pouco de queijo lembrando oxidação. Notas de uva branca

Duan Ceola – Copa Brasileira de Lúpulos

Aureliano Meirelles – Copa Brasileira de Lúpulos

Manuel Barrales – Copa Brasileira de Lúpulos