

Muestra de aceite G02-D05-4375 de 12-12-19

Comentario al perfil descriptivo del Panel de Cataluña.

Aceite sin defectos evidentes (pero con indicios de fermentaciones que seguramente son del hecho de que no está filtrado). El perfil positivo corresponde a un aceite de calidad. Puntuación equivalente (UE2568 / 91) = 6,4

Perfil de frutado maduro-verde medio. En boca es picante y dulce similares y evidentes, con un amargo perceptible sin ser molesto, y una astringencia leve en boca. Aromas secundarios de tipo vegetal, con connotaciones claras de hierba cortada, así como toques de nuez verde y de almendra, que caracterizan la dulzura en boca. El conjunto resulta un aceite suave, dulce, con una punta de picante.

