

## Mostra d'oli de 12-12-19

*Comentari al perfil descriptiu del Pannell de Catalunya.*

Oli sense defectes evidents (però amb indicis de fermentacions que segurament són del fet de que no està filtrat). El perfil positiu correspon a un oli de qualitat. Puntuació equivalent (UE2568/91)= 6,4

Perfil de fruitat madur-verd mig. En boca és picant i dolç similars i evidents, amb un amarg perceptible sense ser molest, i una astringència lleu en boca. Aromes secundàries de tipus vegetal, amb connotacions clares d'herba tallada, , així com tocs de nou verda i d'ametlla, que caracteritzen la dolçor en boca. El conjunt resulta un oli suau, dolç, amb una punta de picant.

El nivell d'antioxidants naturals sembla suficient per assegurar una vida útil de tipus mig, fent una adequada conservació i maneig de l'oli. Filtrar el més aviat possible, sinó ho està ja. Millor evitar l'exposició a la llum. Amb el temps, que poden evolucionar a sensacions més madures, i fer-se evidents notes d'avinat o oliasses (si no es filtrar).

Oli que es pot envasar amb marca pròpia (destacant-la suavitat, amb cert picant). Pot ser un molt bon oli per a mercats d'autoconsum, i per a consumidors que busquen olis pocs dominats, i mercats de ràpid consum.

