

Mostra d'oli de 28-11-19

Comentari al perfil descriptiu del Pannell de Catalunya.

Oli sense defectes evidents (petits indicis de fermentacions). El perfil positiu correspon a un oli de bona qualitat. Puntuació equivalent (UE2568/91)= 7,0

Perfil de fruitat verd mig, amb notes madures. En boca és picant i dolç, amb un amarg evident, i una astringència clara en boca. Aromes secundàries de tipus vegetal, amb connotacions clares d'herba tallada, notes d'ametlló o tomàquet, així com tocs clars d'ametlla, que li defineixen la dolçor agradable en boca. El conjunt resulta un oli dolç, amb una punta picant, que resultat suau i agradable, amb cert equilibri en boca.

El nivell d'antioxidants naturals sembla suficient per assegurar una vida útil de tipus mig-curt, fent una adequada conservació i maneig de l'oli. Millor evitar l'exposició a la llum. Amb el temps, perdrà aromes, que poden evolucionar a sensacions més madures.

Oli que es pot envasar amb marca pròpia. Pot ser un molt bon oli per a un ampli ventall de consumidors, que busquen olis verds i poc agressius i intensos. Millor dedicar a mercats de curt recorregut.

