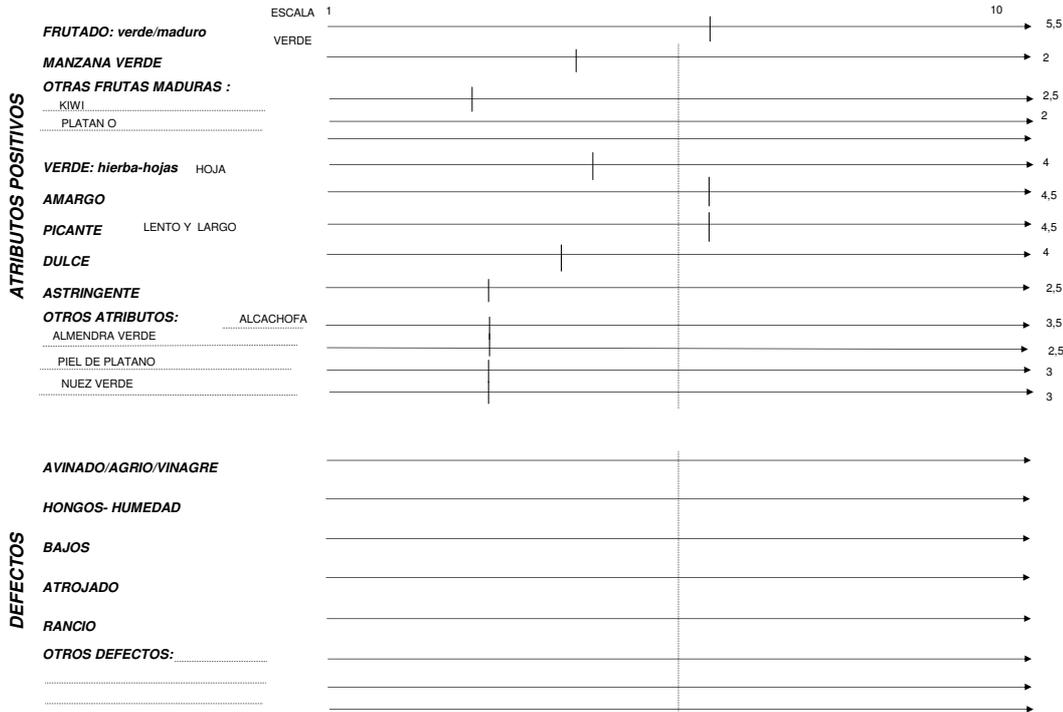


ANALISIS SENSORIAL

Applied Norm CE N.796/2002, from May 6th 2002 VIRGEN EXTRA 8,5

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| FECHA EVALUACIÓN: 12-01-06 | VARIEDAD DE ACEITE: ARBOSANA |
| CODIGO MUESTRA: BOELLA | NOMBRE CATADOR: Miquel Matas |



OBSERVACIONES: ACEITE VIRGEN EXTRA

DESCRIPCIÓN DEL ACEITE LA BOELLA PREMIUM.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA de nuestra mejor cosecha. realizada a finales de diciembre de 2005, justo cuando nuestras aceitunas están cambiando de color verde fosforo .

Acete de perfil equilibrado y complejo, frutado de oliva verde medio alto, identificable en nariz y boca , con gran diversidad de aromas vegetales secundarios. sobretodo manzana verde, kiwi y platan. pero también aparecen matizes a otras frutas

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargor y picante con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

En su conjunto resulta un acete equilibrado y armonico con un marcado toque de amargor y picante. Que predominan sobre el dulce y el astringente.

