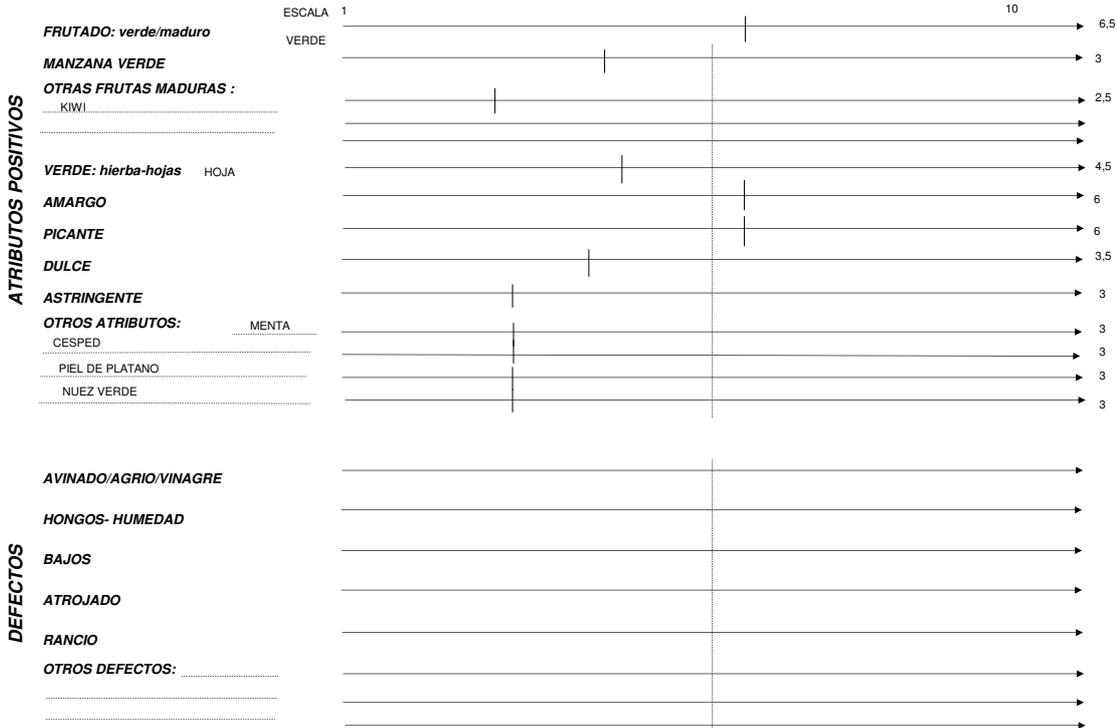


ANALISIS SENSORIAL

Applied Norm CE N.796/2002, from May 6th 2002

VIRGEN EXTRA 7,5

FECHA EVALUACIÓN: 12-01-06	VARIEDAD DE ACEITE: KORONEIKI
CÓDIGO MUESTRA: BOELLA	NOMBRE CATADOR: Miquel Matas



OBSERVACIONES:	ACEITE VIRGEN EXTRA

DESCRIPCIÓN DEL ACEITE LA BOELLA KORONEIKI.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA de nuestra mejor cosecha. realizada a principios de diciembre de 2005. justo cuando nuestras aceitunas están cambiando de color verde a negro pasando por el rosado.

A consecuencia del año climático de extrema sequia, hemos obtenido un reflejo de este, en nuestro aceite Koroneiki.

Aceite 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 piel de platano. pero también aparecen matizes a otras frutas maduras como nuez verde y alcachofa.

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 aceite equilibrado y harmonico con un marcado toque de amargor y picante. Que predominan sobre el dulce y el astringente.

