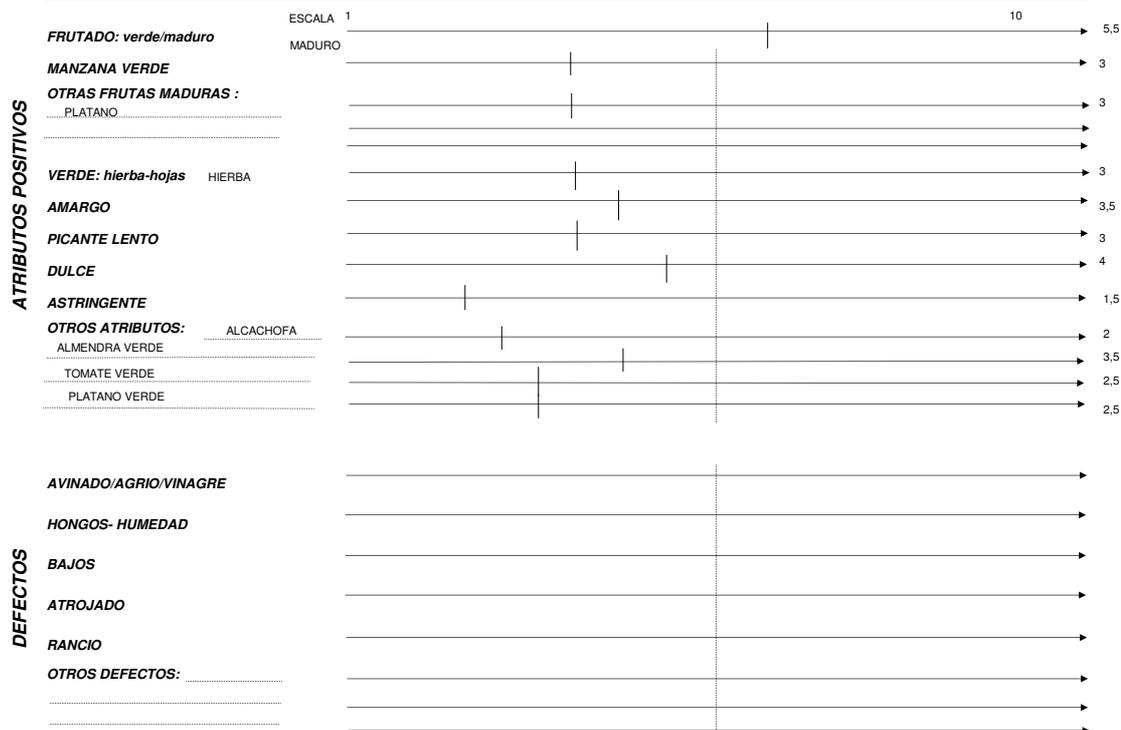


## ANALISIS SENSORIAL

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

<b>FECHA EVALUACIÓN:</b> 12-01-06	<b>VARIEDAD DE ACEITE:</b> ARBEQUINA
<b>CODIGO MUESTRA:</b> BOELLA	<b>NOMBRE CATADOR:</b> Miquel Matas



**OBSERVACIONES:** ACEITE VIRGEN EXTRA MUY EQUILIBRADO

DESCRIPCIÓN DEL ACEITE LA BOELLA PREMIUM.

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

Aceite de perfil equilibrado y complejo, frutado de oliva madura medio alto, identificable en nariz y boca, con gran diversidad de aromas vegetales secundarios. Sobretodo a tomate, manzana verde, platano, pero también aparecen matices a otras frutas.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su dulzor, amargor y picante totalmente equilibrados con una astringencia muy suave.

En su conjunto resulta un aceite equilibrado y armonico.

