



Expresiones utilizables en la etiqueta:

Frutado verde con notas maduras en intensidad medio a intenso, amargo y picante medios, complejidad en aromas y sabores.

Comentario al perfil descriptivo:

Muestra de categoría "virgen extra". El perfil positivo corresponde a un aceite de muy buena calidad.

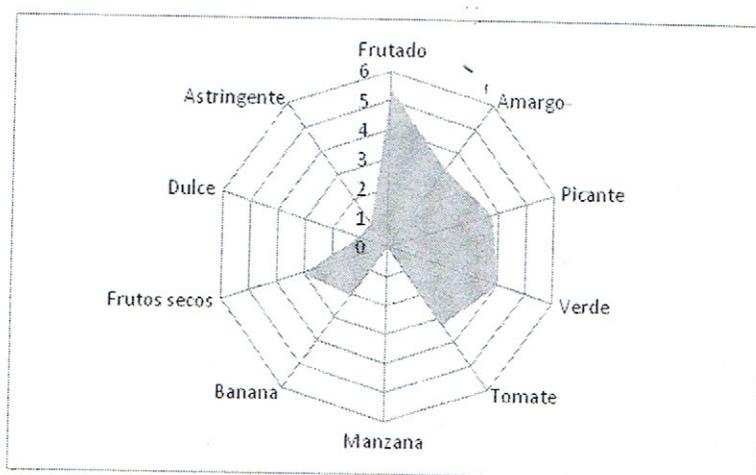
Presenta un frutado medio a intenso de tipo verde predominante con notas maduras. El atributo amargo aparece desde el inicio en intensidad media, el picante aparece de atrás y va evolucionando con persistencia media.

Los aromas secundarios son identificables en la etapa de nariz y boca siendo estos hierba, hoja, tomate (planta, hoja y fruto verde), banana (fruto y cáscara verde), pimienta verde y almendra verde.

En boca aparece un leve dulzor dejando una sensación final a frutos secos, melaza y una leve astringencia.

El nivel de antioxidantes detectado sensorialmente hace prever una vida útil media para este aceite.

En resumen: aceite de categoría "virgen extra" envasable, destacando su frutado, complejidad de aromas y sabores.



Handwritten signature and initials.