



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, al igual que el picante aparece de inicio, presentando persistencia media.

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

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

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.

