



**Expresiones utilizables en la etiqueta:**

Frutado verde 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.

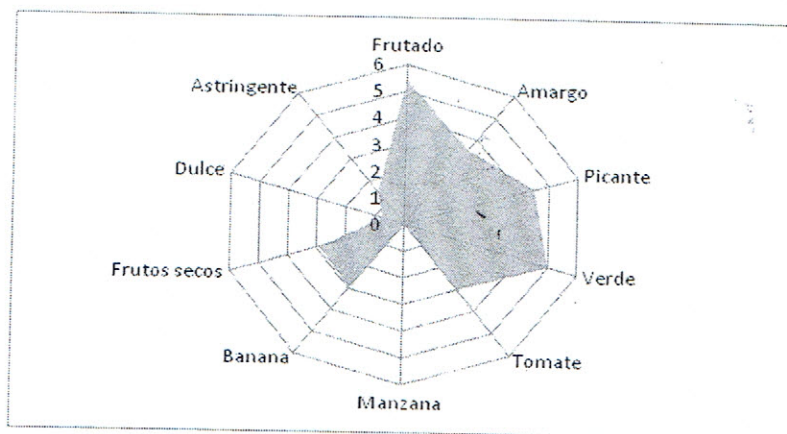
Presenta un frutado medio a intenso de tipo verde predominante con alguna nota madura. El atributo amargo aparece desde el inicio en intensidad media, al igual que el picante que aparece de atrás, evoluciona y persiste.

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

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



**Analista responsable:**

Dra. Quím. Farm. Ana Claudia Ellis  
Jefa de Panel de Cata de aceite de oliva

**Docente responsable:**

Dra. Adriana Gámbaro  
Directora de Sección Evaluación Sensorial