

EMPRESA: Rafa Navarro

MARCA: Selección Olivares de Sierra

Referencia Cata: Noviembre 2018

Campaña: 2018-19

Fecha: 13 Diciembre 2018



ESCUELA SUPERIOR
DEL ACEITE DE OLIVA



ESTRELLA SENSORIAL

FOTO

Informe de Cata Sensorial

Se trata de un Aceite de Oliva Virgen Extra, con un frutado medio de 5, con notas verdes y maduras.

Sus aromas son frutales y herbáceas, con descriptores relacionados con la aceituna madura, higuera madura, manzana, hierba. Tiene recuerdos de algarroba madura.

Su entrada es dulce y seguidamente amarga .

Su fluidez es media.

Se le ha puntuado un amargo medio de 5 y un picante intenso de 4.

Su astringencia es nula.

En el apartado de armonía, su retronasal es de hoja de olivo, verde y amarga. Recuerda a la almendra amarga.

La persistencia es intensa y el equilibrio es bueno.

Su aspecto es velado con un color verde hacia el dorado.

Se clasifica como Aceite de Oliva Virgen Extra.

*Recomiendo su filtrado, venta o consumo de manera rápida.

Susana Romera. Dirección Técnica ESAO, Escuela Superior del Aceite de Oliva.