

## **PERFIL DESCRIPTIVO**

(Según normativa COI/ T 20/ Doc. N° 15/ Rev.8)

FECHA: 11-12-2013  
MUESTRA: DEPÓSITO 7

### **ATRIBUTOS POSITIVOS**

#### **. Nariz:**

El aceite presenta un frutado de frutas maduras con una intensidad media-alta (intensidad 6,5). En concreto podemos encontrar frutas como la manzana y el plátano, destacando, en general, los tonos dulces y casi anisados en su conjunto.

Así mismo, el aceite presenta tonos verdes muy frescos, en concreto verde hierba, en la misma intensidad que el frutado. Frutado muy fresco y agradable.

#### **. Boca:**

Se trata de un aceite fundamentalmente dulce, con un picante ligero (intensidad 1,5). Algo más amargo que picante, aunque sin abandonar la zona del ligero (intensidad 2,5).

En boca se detecta la presencia de verde nuevamente, si bien en esta ocasión aparece el verde hoja. Así mismo aparece en intensidad elevada el fruto seco, que en nariz pasaba más desapercibido.

Las frutas detectadas en nariz, se pierden bastante en esta fase, quedando básicamente el fruto seco como recuerdo del aceite.

Es un aceite muy fluido y nada astringente (paso rápido por boca), característica habitual de la variedad de la que se trata (Arbequina), dada su composición acídica.

Es poco persistente, perdiendo pronto todos los sabores percibidos y quedando un corto recuerdo al fruto seco. En este sentido podríamos hablar de un cierto desequilibrio en nariz respecto de boca.

### **ATRIBUTOS NEGATIVOS**

El aceite está totalmente limpio. No presenta, por tanto, atributos negativos.

### **CLASIFICACIÓN DEL ACEITE**

Al no presentar defectos, su clasificación sería “virgen extra”.

A pesar de ese desequilibrio nariz-boca, se trata de un aceite muy comercial, dado que en nariz tiene un frutado interesante y en boca es muy agradable.

## **PERFIL DESCRIPTIVO**

(Según normativa COI/ T 20/ Doc. N° 15/ Rev.8)

**FECHA:** 11-12-2016  
**MUESTRA:** DEPÓSITO 3

### **ATRIBUTOS POSITIVOS**

#### **. Nariz:**

El aceite presenta un olor sobremaduro, no pudiendo destacar ninguna fruta en general. Tampoco aparecen notas verdes ni ningún otro atributo positivo a destacar.

El frutado es ligero (intensidad 3), apareciendo un olor atípico a “madera”, que si bien no es un atributo positivo, no resulta desagradable al olfato.

#### **. Boca:**

Se trata de un aceite extremadamente dulce con un amargo inexistente (intensidad 0) y un picante ligero (intensidad 1,5).

El único atributo positivo detectado en boca sería el fruto seco presente en la muestra en intensidad media-alta.

Se trata de un aceite muy dulce y fluido. Nada astringente.

### **ATRIBUTOS NEGATIVOS**

Tanto en nariz como en boca se confirma la presencia de defecto, apareciendo notas a “heno-madera”, debidas a una posible deshidratación del fruto. La intensidad de este defecto se encuentra en el límite del 3,5. Los olores sobremaduros en el aceite nos indican muy probablemente la pronta aparición de otro defecto que ahora mismo no se encuentra presente en la muestra, el “avinado”.

### **CLASIFICACIÓN DEL ACEITE**

Al presentar un defecto en intensidad de 3,5 la clasificación del aceite sería “virgen”.

La muestra está muy al límite y probablemente en poco tiempo, debido a la evolución del aceite e incluso a la posible aparición de nuevos defectos (avinado), pasaría a la clasificación de “lampante”.