



EMPRESA Y MARCA

VARIEDAD

CAMPAÑA

Olfativo

FRUTADO

Ligero Medio Intenso Verde Maduro

AROMAS

Vegetales Herbáceos Florales Frutales No limpios Defectos

DESCRIPTORES

DEFECTOS

Arojado Moho Madera húmeda Avinado Rancio

Otros:

Gustativo

ENTRADA

Dulce Verde Amarga Astringente Leve arrastre Defectuoso

FLUIDEZ

Ligero Medio Intenso Denso Pastoso

AMARGO

Nulo Ligero Medio Intenso

PICANTE

Nulo Ligero Medio Intenso

ASTRINGENCIA

Nulo Ligero Medio Intenso

Armonía

RETRONASAL

PERSISTENCIA
POST GUSTO

Nula Ligera Media Intensa

EQUILIBRIO

Bueno Muy bueno Desequilibrado - Descompensado

Visual

ASPECTO

Brillante Transparente Velado Turbio Con posos

COLOR

Amarillo Amarillo dorado Amarillo verdoso Verde Verde intenso

Valoración global

Lampante Aceite de oliva virgen extra notable
 Virgen con defecto muy pronunciado Aceite de oliva virgen extra sobresaliente
 Buen aceite de oliva virgen Aceite de oliva virgen extra redondo
 Aceite de oliva virgen extra Aceite de oliva virgen extra matrícula de honor

NOMBRE:

FECHA: