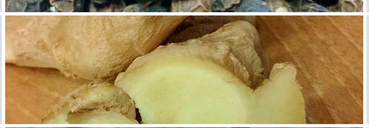
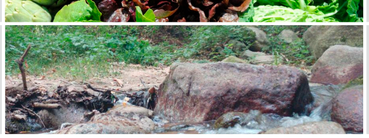
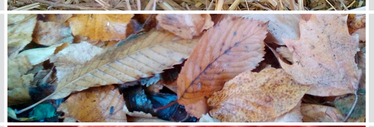
LLENGUATGE EQUIVALENT

PANELL DE TAST	SOMMELIERS		DESCRIPCIÓ SOMMELIERS
FRUITAT D'OLIVA	OLIVES I FULLES ●●●		Aromes lligats a la varietat d'oliva i a les fulles verdes de l'olivera.
POMA	VARIETATS DE POMA ●●●		Dóna diferents notes perfumades i àcides lligades a la varietat amb sensació sucosa.
	POMA AL FORN, CRIANÇA ●●		Notes lligades al sucre calent amb sensació propera a la canyella i certa acidesa metàl·lica. L'aroma de poma al forn ens dona sensació semblant a l'olor de bodega i de criança lligada als vins. Ens aporta informació sobre l'inici d'oxidació.
VERD	VERD HERBA ●●●		El verd herba encapçala la seqüència d'aromes verds i correspon a l'aroma d'herba tallada associada a la frescor del matí que pot presentar notes d'ametlló i nou verda.
	VERD FULLA TOMAQUERA ●●●		Tot seguit apareix la fulla de tomaquera que té notes picants i àcides.
	FRESC EN BOCA / BALSÀMIC ●●●		Aromes frescos de menta, fonoll... S'expressa en la part posterior del paladar com una transició entre l'olor d'herba tallada fins a les notes mentolades i fresques en boca amb calidesa final.
	PINYOL / TÀNNIC ●●		Al final de la seqüència apareix la sensació tànnica del pinyol de l'oliva.
PICANT	PICANT ●●		Sensació tàctil a l'inici i al final de la boca que ens recorda al bitxo. Quan el picant es nota a la gola és per la presència d'oleocanthal que el converteix en un descriptor saludable.
	PEBRE ●●		Sensació picant lligada a notes fumades.
	GINGEBRE ●●		Sensació picant lligada a notes mentolades.
	PICANT EN NAS ●●		Pebre blanc, julivert, coriandre. Són notes picants i refrescants amb sensació final de calidesa que notem en el pit.
	FRESC ●●●		Aromes nets, frescos i agradables; lleugers i lliures de defectes. Notes lligades als aromes d'herba fresca i verdures.
	FRESC AMB MINERALITAT ●●●		Ens dona sensació de rierol amb notes fresques de pedra humida.

● Notes positives ● Notes positives en transició a l'envelliment o defectes ● Notes negatives

PANELL DE TAST — SOMMELIERS

CARACTERÍSTIQUES	OBSERVACIÓ VISUAL
OLI JOVE	Verd · Daurat Lluminós · Capa de Color transparent · Rivet de copa ben definit
OLI DE QUALITAT	Rivet de copa net sense fissures ni estries
OLI DE RAIG	Acabat de fer presenta impureses però manté la lluminositat
IMPURESES/HUMITAT	Augmenta l'opacitat en el temps
ENVELLIMENT	Rivet de copa difuminat · Capa de color amb tons grocs
DEFECTES	Rivet de copa trencat i/o amb estries

PANELL DE TAST	SOMMELIERS		DESCRIPCIÓ SOMMELIERS
ASTRINGENT	ASTRINGENT ●		Sensació tàctil de sequedat semblant a la pell de plàtan. Olfactivament es pot associar al perfum de fusta seca provinent del pinyol i que correspon al final de la seqüència dels aromes verds.
AMARG	AMARG ●●		El gust amarg acompanyat de la textura oleica ens perllonga el sabor i fa que augmenti la complexitat aromàtica. L'amarg és un descriptor saludable.
	CRUIXENT ●●●		Sensació d'emplenar la boca que ens porta a l'acció de mossegar quan l'oli toca el paladar. Va associat a notes salades i picants, a l'amarg, a l'astringent i al fresc. Es considera un descriptor de qualitat.
DOLÇ	DOLÇ ●●		Gust que es nota, bàsicament, a la punta de la llengua i en els llavis.
	DOLÇ BARRICA ●		Textura i olor de camamilla. Dolçor lligada als aromes del Xarel·lo fermentat en barrica de castanyer.
FRUITA MADURA	GOMINOLA ●●		Aromes lligats a les gominoles vermelles.
ANISAT	ANISAT ●		Aromes anisats donats per sobremaduracions o prefermentacions.
PALLÓS	PALLÓS ●		Sensació de vell, cansat. En l'observació visual es veu que perd la lluminositat i apareix una ombra pallosa.
HUMITAT	HUMITAT ●●		Aromes de fongs, floridures, bolets, fulles mortes que ens recorda als aromes dels vins vells de la zona de la Rioja.
METÀL·LIC	FERRO SANGUINI ●		Olors amb sensació de fred, com la olor dels congeladors. La sensació sanguínia s'expressa com una textura metàl·lica entre les genives i els queixals.
	COGOMBRE / METÀL·LIC OXIDATIU ●		Notes de cogombre propi d'una mala conservació.
RANCÍ	RANCÍ ●●●		Notes de fruits secs que porten cap a la oxidació.
VINAGRE	ACÈTIC ●●●		Sensació volàtil de mostassa i rave que ens pot portar a notes properes a l'acetona.

AMB LA COL·LABORACIÓ: Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació · Unió Europea Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural Europa inverteix en les zones rurals · SALAR ARBÚCIES 2014 · IRTA RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES

info@salardarbucies.com
www.salardarbucies.com
Oli de la Vall d'Arbúcies S.L.