CATA DE ACEITES

ASPECTOS A VALORAR EN LA CATA DE ACEITES

ASPECTO VISUAL

- **Positivo**: Limpio de filtrado; Limpio de decantación; Velado
- **Negativo**: Turbio; Sucio u oscuro

COLOR

El color no es un elemento determinante para la cata, por eso se utilizan copas de color ámbar o azul.

ANÁLISIS OLFATIVO

- **Positivo**: Frutado de aceituna madura; Frutado de aceituna verde; Manzana; Hierba verde; Higuera
- **Negativo**: Agrio o avinagrado; Alpechín; Avinado; Rancio; Atrojado; Moho, humedad; Metálico

ANÁLISIS GUSTATIVO

- **Positivo**: afrutado; Limpio; Fresco; amargo, en su justa medida; Sano; Dulce; almendrado; piñonado
- **Negativo**: Picante intenso; Hojas secas; Avinado; Agrio/vinagre; ácido; Aceitunas heladas; Mohos o humedad; Metálico; Madera/leña; Podrido; Rancio

ANÁLISIS TACTIL

- **Positivo**: Pastoso; Suave; Fluido; Acuoso
- **Negativo**: Sensación tactil atípica

ARMONÍA. ANÁLISIS GLOBAL

- **Aceites afrutados**: Características más próximas a la tipo de aceituna de la que proceden.
- **Aceites armónicos**: Equilibrio entre aromas y sabores.
- **Aceites descompensados**: Sobresale de forma significativa algún aroma, sabor o defecto