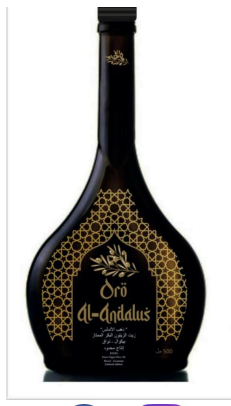




www.aceiteoroandalus.com
Ronda, Malaga, España



Production Process:

Reception Measures:

- Milling period: October 2022
- Olive variety: Picual
- Reception time: 6:30 pm to 7:00 pm
- Fruit condition: good size and healthy, green ripening
- Contribution of washing by shower

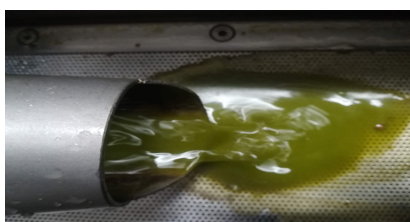
Temperature Measures:

- Room temperature: 18°C
- Fruit temperature: 18.5°C
- Mass temperature: 21°C
- Temperature during mixing: 22°C
- Temperature at decanter outlet: 23°C
- Temperature at centrifugation outlet: 24°C
- Temperature of water contribution: 16°C



Result Measures:

- 1st tasting at Decanter: High green fruitiness, with high astringency in the mouth.
- 2nd tasting in Vertical: Medium-high green fruitiness, with medium astringency in the mouth.
- 3rd tasting in Decanters: Medium-high green fruitiness, medium astringency in the mouth, aromas of tomato, fresh herbs, and alloza.
- 4th tasting in Filtered Tank: Medium-high green fruitiness, low astringency in the mouth, aromas of tomato, fresh herbs, and green olive. Balanced, pleasant, clean, and full-bodied. High chlorophyll content visualized, resulting in an intense green.



Perfil Sensorial:

CITOLIVA
www.citoliva.es

COMPARAR CONTRIBUIR FOMENTAR OBTENER FORMAR SABOREAR

INFORME ASESORAMIENTO TÉCNICO EN ANÁLISIS SENSORIAL

Fundación CITOLIVA
Parque Científico-Tecnológico GEOLIT
Calle Sierra Morena, manzana 11, Edif. CTSA, Módulo 1
23620 Mengibar (Jaén)
Tfno. 953 22 11 30
CIF: G-23490584

BOLETÍN DE ANÁLISIS S400/23

PERFIL SENSORIAL CON ESTRELLA

DATOS DE LA MUESTRA DE ACEITE DE OLIVA	DATOS DEL CLIENTE
Nº REGISTRO: 420/23	EMPRESA: Fernandez Ruiz y Aguilár S.L. (Molino Don Félix)
FECHA RECEPCIÓN: 4/09/2023	CIF:
FECHA INICIO ANÁLISIS: 07/03/2023	DIRECCIÓN: Santa María, la Cañada nº 2 29420 Ronda (Málaga)
FECHA FIN ANÁLISIS: 07/03/2023	TELÉFONO: 952871374/952877584
PRESENTACIÓN: Botella PET oscuro 500ml	PERSONA DE CONTACTO Y MAIL: Samuel Fernández Placelcho.molino@gmail.com/donfelix.com
	REF. MUESTRA: MA19
	OBSERVACIONES:

Clasificación de la muestra:
El aceite evaluado en función de su perfil sensorial se clasifica como:.....**Aceite de oliva virgen extra**.....

*Los resultados se corresponden sólo y exclusivamente con la muestra analizada y tienen carácter únicamente informativo y orientado para el solicitante. Sin validez oficial.

El perfil sensorial del aceite analizado es:

El aceite presenta un frutado de aceituna verde de intensidad media-alta, en el que destacan las notas vegetales que nos recuerdan a la planta de tomate junto con la alcachofa y que se complementa con la cascara verde de almendra "alioza", los matices herbáceos se encuentran en equilibrio entre el frescor de la hierba recién cortada y el recuerdo de la hoja de olivo, también encontramos matices frutales como la manzana. A nivel gustativo el aceite se presenta dulce en su inicio para ir descubriendo paulativamente el amargo hasta culminar con un picante que le aporta personalidad al aceite, la presencia de notas verdes en boca nos recuerda al tomate, la alcachofa y la hoja de olivo.

Página 12 Código FORQ-PV03
Versión: A/Ene 2021

CITOLIVA
www.citoliva.es

COMPARAR CONTRIBUIR FOMENTAR OBTENER FORMAR SABOREAR

BOLETÍN DE ANÁLISIS S400/23

OBSERVACIONES GENERALES:

Mengibar, 07/03/2023

RUIZ DE ADANA MORENO AMPARO - 77325583C

Foto: JEFE DE PANEL
D. Amparo Ruiz de Adana Moreno

Firmado digitalmente por RUIZ DE ADANA MORENO AMPARO - 77325583C. Nombre de reconocimiento (DN): c=ES, serialNumber=DCES-77325583C, givenName=AMPARO, o=RUIZ DE ADANA MORENO AMPARO - 77325583C. Fecha: 2023.03.07 18:26:55 +0100'

Página 22 Código FORQ-PV03
Versión: A/Ene 2021

Awards:

"Oro Al-Andalus"

Early harvest premium and healthy EVOO has been awarded a Gold Medal at the

"Dubai Olive Oil Competition"

Characteristics and Story:

"Oro Al-Andalus"

is a premium, healthy EVOO made from early harvest Picual olives, collected with love and dedication from our family farm, El Chantre, in the natural setting of the Ronda Mountains.

With a high fruity aroma, it presents clean aromas of fresh herbs, tomato, alioza, artichoke, and green apple.

On the palate, it has a very pleasant and sweet entry, followed by a superbly balanced bitterness and pungency.

As it is an early harvest oil, its greenish hues due to natural chlorophyll content create a spectacular visual harmony.

Thank you for trusting in our precious "Oro Al-Andalus" EVOO.

