

# Ficha de Cata Sensorial

## Sensory Analysis Profile Sheet

www.esao.es

ESCUELA SUPERIOR  
DEL ACEITE DE OLIVA  
C/ Vicente la Roda, 6  
46011 Valencia España



EMPRESA Y MARCA / COMPANY AND BRAND

VARIEDAD / VARIETAL

CAMPAÑA / HARVEST DATE

Finca Santacània. Ref.F-2

Arbequina

2021/22

### OLFATIVO / OLFACTORY

FRUTADO  
FRUTY



Ligero  
Mild



Medio  
Medium



Intenso  
Intense



Verde  
Green



Maduro  
Ripe

AROMAS  
AROMATIZED



Vegetales  
Plants



Herbáceos  
Herbs



Florales  
Floral



Frutales  
Fruits



No limpios  
Not clean



Defectos  
Defects

DESCRIPTORES  
DESCRIPTORS

fruta, platano, manzana madura, pera, almendra, recuerdos a compota

DEFECTOS  
DEFECTS



Atrojado  
Fusty



Moho  
Musty



Avinado  
Winey



Madera húmeda  
Wet wood



Rancio  
Rancid

### GUSTATIVO / GUSTATORY

ENTRADA  
ENTRY



Dulce  
Sweet



Verde  
Green



Astringente  
Astringent



Amargo  
Bitter



Leve arrastre  
Slightly dirty



Defectuoso  
Defect

FLUIDEZ  
FLUIDITY



Ligero  
Very light



Medio  
Medium



Intenso  
Intense



Denso  
Dense



Pastoso  
Too thick

AMARGO  
BITTER



Nulo  
None



Ligero  
Slight



Medio  
Medium



Intenso  
Intense

PICANTE  
PUNGENT



Nulo  
None



Ligero  
Slight



Medio  
Medium



Intenso  
Intense

ASTRINGENCIA  
ASTRINGENT



Nulo  
None



Ligero  
Slight



Medio  
Medium



Intenso  
Intense

### ARMONÍA / HARMONY

RETRONASAL  
RETRONASAL

fruta, manzana, platano, compota

PERSISTENCIA POST GUSTO  
PERSISTENCE



Nula  
None



Ligera  
Slight



Media  
Medium



Intensa  
Intense

EQUILIBRIO  
BALANCE



Bueno  
Good



Muy bueno  
Very good



Desequilibrado-Descompensado  
Unbalanced

### VISUAL / VISUAL

ASPECTO  
APPEARANCE



Brillante  
Sparkly



Transparente  
Transparent



Velado  
Dull



Turbio  
Cloudy



Con posos  
Has sediment

COLOR  
COLOR



Amarillo  
Yellow



Amarillo dorado  
Golden yellow



Amarillo verdoso  
Greenish yellow



Verde  
Green



Verde intenso  
Intense green

### VALORACIÓN GLOBAL / OVERALL ASSESSMENT

Lampante  
Lampante

Aceite de oliva virgen extra  
Acceptable extra virgin olive oil

Virgen con defecto muy pronunciado  
Virgin olive oil noticeable defect

Aceite de oliva virgen extra notable  
Good extra virgin olive oil

Buen aceite de oliva virgen  
Good virgin olive oil

Aceite de oliva virgen extra sobresaliente  
Very good extra virgin olive oil

NOMBRE / NAME

Panel Independiente de Cata. ESAO

FECHA / DATE

18/11/21