

## TALLER DE CATA

**94** CASTILLO DE CANENA

JAÉN - ESPAÑA

De aspecto turbio, con nitidos aromas frutales (manzana verde) y de aceituna recién prensada. Tiene una boca plena, muy equilibrada, con una punta ligeramente picante.

**93** TORMARESCA

PUGLIA - ITALIA

De color verde muy vivo y brillante, presenta una nariz compleja, con notas de almendra, avellanas y vegetales. Tiene una boca armoniosa, con un ligero picor. Un aceite muy bien presentado, de gran equilibrio.

**92** LA BOELLA PREMIUM

TARRAGONA - ESPAÑA

De aspecto turbio, con cierto depósito. Tiene un perfil aromático muy original, con notas de compota de frutas, fruta fresca y especias. En boca es pleno y equilibrado, con un deje dulzón.

**92** CASTELLO DI POPPIANO

TOSCANA - ITALIA

Presenta un color verde muy profundo. En nariz es notablemente fresco -parece recién embotellado-, con notas de aceituna recién prensada y manzana verde. En boca es muy completo, con notas de cierto amargor, larga persistencia y un agudo picor en el final.

**91** MARQUÉS DE GRIÑÓN

TOLEDO - ESPAÑA

Aceite muy limpio y brillante, fresco en nariz, con notas frutales muy francas. El paso por boca es ligeramente amargo y muy persistente.

**90** DAURO

GIRONA - ESPAÑA

De agradable color verde, ligeramente turbio, posee una nariz muy frutal, con notas de manzana verde. En paso por boca tiene recuerdos de almendras y un toque dulzón.

**90** MARQUÉS DE VALDEZA

EXTREMADURA - ESPAÑA

De bello color verde, muy brillante. Presenta aromas a aceitunas en sazón, muy frescos. Tiene un paso por boca muy equilibrado (no destaca ninguna sensación por encima de otra: dulce, amargo, picante...).

**90** DOMINUS

JAÉN - ESPAÑA

De color verde brillante, es aromáticamente intenso y frutal, con notas herbáceas. El paso por boca es agradable, con una entrada dulce y un final de cierto amargor.

**88** TENUTA SAN GUIDO

TOSCANA - ITALIA

De color verde muy oscuro, oleoso, sorprende por sus intensos aromas a hoja, manzana y ciruela. En boca resulta sabroso, profundo y equilibrado, con un perfil muy vegetal y puntas amargas y picantes.

**88** LA BOELLA ARBOSANA

TARRAGONA - ESPAÑA

De aspecto turbio, en nariz tiene aromas vegetales y notas de frutos secos, que desaparecen luego de algunos instantes. El paso por boca es agradable, con un ligero picor final.

**87** PALACIO DE ANDILLA

ARAGÓN - ESPAÑA

De color amarillo dorado, muy limpio. En la fase olfativa destacan las notas frutales (manzana verde); el paso por boca es delicado y agradable, con un final amargo.

**86** CUSUMANO

SICILIA - ITALIA

De aspecto brillante y limpio, desprende aromas vegetales y de frutos secos (almendras). El paso por boca es equilibrado.

**82** PLANETA

SICILIA - ITALIA

De color verde oscuro, es rico y complejo aromáticamente (aunque pierde algunos matices tras unos instantes). El paso por boca es agradable, con notable amargor.

**81** IOLAO

CERDEÑA - ITALIA

De color amarillo, algo tenue. Posee aromas afrutados, con notas de heno, aunque de baja intensidad. El paso por boca es un tanto plano.