



IMPRESIONES-NOTAS-CONCLUSIONES

El Aceite de Oliva Virgen Extra de la varietal Farga procedente de olivos milenarios en el Baix Maestrat, Castellón, no presenta ningún posible defecto de los considerados por los paneles de cata, por el contrario mantiene los aromas puros de la varietal y de su cuidada elaboración.

Por el contrario se realzan sus valores positivos alcanzando puntuaciones superiores a 7 sobre 10, con un ligero y agradable amargo, suave picante y un alto grado de frutalidad.

Las buenas prácticas agrícolas con el cuidado de los árboles y su recolección, el transporte en cajas de 20 k. máximos, la selección de las olivas, desechando las rotas, picadas o cualquier defecto que afectara a la calidad, la elaboración en frío y el respeto a los tiempos de elaboración, sin sobrepasar las 8 horas desde la recolección hasta la obtención del aceite, junto a su almacenamiento en depósitos de acero inoxidable con tratamiento en atmósfera inerte, para evitar su oxidación, hasta su embotellado, todo el sistema nos aporta las garantías de calidad que se merece esta joya gastronómica.