



Ruta de l'  li

Priorat



Ruta de l'oli



CAT

A més del vi, l'oli és l'altre gran producte emblemàtic del Priorat.

El conreu de l'olivera és present a les nostres terres des de fa milers d'anys, junt amb la vinya i els cereals, els conreus mediterranis per excel·lència. Vinyes i oliveres continuen sent presents al Priorat i en algunes poblacions de la comarca la producció d'oli ha esdevingut el cultiu principal.

Al Priorat els camps d'oliveres abasten una superfície de 3.500 ha, aproximadament. Hi predomina la varietat arbequina, amb un 95 % del total de la producció, a més d'altres varietats com la farga i la roja. En conjunt, la producció mitja és de 4.800 t d'olives i 950.000 kg d'oli.

Els olis del Priorat estan emparats sota la Denominació d'Origen Protegida Siurana.

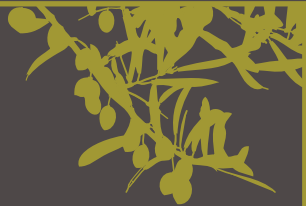
El mètode de cultiu que predomina és el tradicional amb una clara tendència cap a procediments i sistemes de conreus integrats i ecològics, afavorits per la ubicació de bona part dels conreus en zones de muntanya, on l'alçada dificulta

o directament impedeix l'aparició de la majoria de plagues.

De novembre a febrer es recolecten les olives i se n'extrau el seu suc natural -l'oli verge extra. Es fan servir sistemes continus i procediments mecànics que no modifiquen la seva composició i conserven, per tant, les seves característiques sensorials i les seves extraordinàries qualitats nutricionals i gastronòmiques. Per obtenir la millor qualitat d'oli també cal que l'extracció es faci el mateix dia de la seva recollida.

L'oli resultant és equilibrat pel que fa als atributs amarg, picant i dolç, amb pronunciades aromes fruitades que recorden l'oliva de la qual provenen. En definitiva, un oli capaç de compartir plats i taula amb els millors vins, els trets diferencials de la nostra cuina prioratina.

Us convidem a conèixer el procés d'elaboració de l'oli i les seves característiques a través de vuit molins on degustareu un dels millors olis d'oliva verge extra del món.



Ruta del Aceite

ESP

Además del vino, el aceite es el otro gran producto emblemático del Priorat.

El cultivo del olivo está presente en nuestras tierras desde hace miles de años, junto con la viña y los cereales, los cultivos mediterráneos por excelencia. Viñas y olivos continúan estando presentes en el Priorat y en algunas poblaciones de la comarca la producción de aceite se ha convertido en el cultivo principal.

En el Priorat los campos de olivos abarcan una superficie de 3.500 ha, aproximadamente. Predomina el cultivo de la variedad Arbequina, con un 95 % del total de la producción, además de otras variedades como la Farga y la Rojal. En conjunto, la producción media es de 4.800 t de aceitunas y 950.000 kg de aceite.

Los aceites de esta demarcación se hallan amparados bajo la Denominación de Origen Protegida Siurana.

El método de cultivo que predomina es el tradicional, con una clara tendencia hacia procedimientos y sistemas de cultivos integrados y ecológicos, favorecidos por la ubicación de buena parte de los cultivos

en zonas de montaña, donde la altitud dificulta o directamente impide la aparición de la mayoría de plagas.

De noviembre a febrero se recolectan las aceitunas y se extrae su jugo natural –el aceite virgen extra.

Se utilizan sistemas continuos y procedimientos mecánicos que no modifican su composición y que conservan, por tanto, sus características sensoriales y sus extraordinarias cualidades nutricionales y gastronómicas. Para obtener la mejor calidad del aceite también es necesario que la extracción se realice el mismo día de su recogida.

El aceite resultante es equilibrado por lo que respecta a los atributos amargo, picante y dulce, con pronunciados aromas afrutados que recuerdan la aceituna de la que provienen. En definitiva, son aceites capaces de compartir platos y mesa con los mejores vinos, elementos distintivos de nuestra cocina.

Os invitamos a conocer el proceso de elaboración del aceite y sus características a través de ocho molinos donde oliva virgen extra del mundo.

live oil trail

ENG

The other product that symbolises the Priorat is olive oil.

The cultivation of olives has been taking place for thousands of years in this area, either as a complementary crop to wine, or in certain villages of the region, it is the main agricultural product.

In the Priorat, cultivated olive trees cover an area of approximately 3,500 hectares. The predominant variety grown in the region is Arbequina, which forms 95% of the total production, together with other varieties such as Farga and Rojal. The total average production is 4,800 tons of olives and 950,000 kg of oil.

The olive oil of this district is marketed under the ‘Denominación de Origen Protegida Siurana’ or “Siurana Protected Designation of Origin”, a name which guarantees the place of origin of the product.

Today, traditional methods of cultivation predominate, although there is a clear tendency towards more organic procedures or systems. This is possibly due to the fact that most of the olives are grown in up in the mountains. After careful control of pests and diseases and the hard work of harvesting the crop, which takes place

from November to February, the next stage is the extraction of the natural juice of the olive –the extra virgin oil. This extraction process is based on a continuous system involving mechanical means which do not alter the composition of the product and preserves its particular characteristics and superb nutritional and gastronomic qualities.

The whole process (collecting the olives by hand up until the final product), takes 24 hours. After the process of extraction of the oil is completed, it is left to settle in the silent cellars of the oil mills.

The resulting oil is well balanced in terms of sweetness, spiciness and bitterness and, together with the pronounced fruity aromas of the oils, echo the characteristic qualities of the olives from which they have been made. In short, these are oils that can take their place at table alongside the best wines as distinctive ingredients of Priorat cuisine.

We would like to invite you to get to know how this extra virgin olive oil is made, its characteristics and the various oil mills or presses which make up the Olive oil Route. In total we have eight mills which are members of the route.

Route de l'huile d'olive



FR

L'huile d'olive est l'autre produit emblématique du Priorat.

La culture de l'olivier doit être prise en considération, puisqu'elle est présente sur notre territoire depuis des milliers d'années, étant ainsi une culture complémentaire à la vigne ou bien parfois dans certaines localités du département, la principale production agricole.

La culture de l'olivier dans le département du Priorat représente une surface d'environ 3.500 ha. La variété Arbequina prédomine avec un 95 % du total de la production, en plus d'autres variétés comme la Farga et la Rojal. En tout, la production moyenne est de 4.800 t d'olives et 950.000 kg d'huile.

Les huiles de cette démarcation appartiennent à l'AOC Siurana.

De nos jours, on remarque la méthode de la culture traditionnelle, bien qu'il y est une forte tendance vers les systèmes de cultures intégrées et écologiques favorisés par la situation d'une grande partie des terrains en zones de montagne. Après un soigneux contrôle des épidémies et des maladies de la culture et d'un grand travail de collecte, qui se réalise du mois

de Novembre au mois de Février, on procède à l'extraction du jus naturel de l'olive - l'huile d'olive vierge extra - moyennant des systèmes continus et des procédés mécaniques qui ne modifient pas la composition et qui conservent ainsi, les caractéristiques sensorielles et les excellentes qualités nutritionnelles et gastronomiques du produit. Le délai de l'élaboration est de 24 heures depuis la collecte manuelle. Après le procédé d'extraction, l'huile repose dans les silencieux réservoirs des moulins à huile.

Ce sont des huiles équilibrées en ce qui concerne les qualificatifs suivants: amer, piquant, et doux, tout comme des arômes prononcés et fruités, qui rappellent l'olive de laquelle elles proviennent. Bref, ce sont des huiles parfaites pour partager les mets et les tables avec les meilleurs vins, traits différentiels de notre cuisine.

Venez connaître son processus d'élaboration et ses caractéristiques dans les différents moulins à huile que nous vous proposons sur cette route: un total de huit moulins à visiter où vous dégusterez la meilleure huile d'olive vierge extra.



CAT

Al Priorat l'oliva es cull de forma manual

directament de l'arbre amb els sistemes de pentinat i vibració, d'aquesta manera el fruit no pateix cap agressió. Un cop collida, el transport a l'almàssera es fa amb caixes o remolcs, evitant els sacs, per mantenir la màxima qualitat del fruit. Tot aquest procés permet obtenir el millor oli d'oliva verge extra.

ESP

En el Priorat la aceituna se recoge de forma manual

directamente del árbol, con los sistemas de peinado y vibración, de esta manera el fruto no sufre ninguna agresión. Una vez recogida, el transporte a la almazara se realiza con cajas o remolques, evitando los sacos, para mantener la máxima calidad del fruto. Todo este proceso permite obtener el mejor aceite de oliva virgen extra.

ENG

In the Priorat region, our olives are picked by hand

straight from the tree using a combing system or a vibrating technique. This means that the olives are not damaged in any way during the picking-process. Once picked, the olives are taken to the olive mill in small plastic boxes or trailers, not in sacks as this would not guarantee the maximum quality of this fruit. All this means that the olive oil obtained is of the highest quality, an extra virgin olive oil.

FR

Au Priorat on cueille les olives à la main

directement sur l'arbre, à l'aide des systèmes de peignes et vibrations, de cette façon le fruit ne subit aucune agression. Une fois cueillies leur transport au magasin s'effectue dans des caisses ou des remorques. L'utilisation des sacs est évitée pour permettre au fruit de conserver sa qualité maximale. Cette technique permet d'obtenir la meilleure huile d'olive vierge extra.



CAT

L'oli d'oliva és un producte viu, en constant evolució

Per conservar les seves qualitats és important emmagatzemar-lo en un envàs i un lloc que quedi protegit de la calor, l'aire, la humitat i la llum. És recomanable consumir-lo durant l'any. Si es guarda durant massa temps la qualitat pot minvar: l'oxigen i la llum afavoreixen l'oxidació, la ranciesa i la pèrdua de color.

ESP

El aceite de oliva es un producto vivo, en constante evolución

El tiempo de almacenaje deteriora su calidad: el oxígeno y la luz favorecen la oxidación, la ranciedad y la pérdida de color. Para conservar sus cualidades es importante almacenarlo en un envase y un lugar que quede protegido del calor, el aire, la humedad y la luz.

ENG

Olive oil is a living product. It is in constant evolution

Storage time diminishes its quality: oxygen and light exposure means it oxidises, starts to go rancid and loses its colour. In order to maintain its special qualities, it is essential to store it in a light-proof container away from heat, air, humidity and light.

FR

L'huile d'olive est un produit vivant, en constante évolution

Le temps d'emmagasinage nuit à sa qualité: l'oxygène et la lumière favorisent l'oxydation, l'aigreur et la perte de couleur. Il est important, afin de préserver ses qualités, de la conserver dans des bouteilles à l'abri de la chaleur, de l'air, de l'humidité et de la lumière.



CAT

No tots els olis d'oliva són iguals. El de millor qualitat és l'oli d'oliva verge extra

Altres olis d'oliva de qualitat inferior que poden trobar-se al mercat són: **l'oli d'oliva verge**, **l'oli d'oliva** (que s'obté de la barreja d'oli d'oliva verge o verge extra amb un oli sotmès a un tractament de refinatge) i **l'oli de pinyolada d'oliva** (una part d'aquest s'obté a partir del residu de l'oliva quan ja s'ha mòlt i premsat).

ESP

No todos los aceites de oliva son iguales: el aceite de oliva virgen extra es el de mejor calidad

Otros aceites de oliva de inferior calidad que pueden encontrarse en el mercado son: **el aceite de oliva virgen, el aceite de oliva** (se obtiene de la mezcla de aceite de oliva virgen o virgen extra con un aceite sometido a un tratamiento de refinado) y **el aceite de orujo de oliva** (una parte de este se obtiene a partir del residuo de la aceituna una vez molida y prensada).

ENG

Not all olive oils are the same: extra virgin olive oil is the highest category of oil

Other inferior olive oils available are: **virgin olive oil, olive oil** (obtained from a mix of virgin olive oil and an oil which has been refined) and **olive-pomace oil** (part of which is obtained from pressing the olive skins and pits, left over after the pressing and milling process).

FR

Toutes les huiles d'olive ne se ressemblent pas: l'huile d'olive vierge extra est celle de meilleure qualité

D'autres huiles d'olive de qualité inférieure qui se trouvent dans le marché sont: **l'huile d'olive vierge, l'huile d'olive** (elle s'obtient d'un mélange d'huile d'olive vierge ou vierge extra avec une huile raffinée) et **l'huile de marc d'olive** (dont une partie s'obtient à partir du résidu de l'olive une fois moulue et pressée).



CAT

L'oli d'oliva verge extra ha d'estar filtrat per ser de qualitat

L'aspecte tèrbol de l'oli sense filtrar indica la presència d'aigua, la qual cosa provoca que l'acidesa de l'oli s'accentui amb el temps, s'originin defectes en l'olor o que l'oli fumegi i esquixti més del compte quan s'utilitza per fregir.

ESP

El aceite de oliva virgen extra tiene que filtrarse para que sea de calidad

El aspecto turbio del aceite sin filtrar indica la presencia de agua, lo cual provoca que la acidez del aceite se acentúe con el tiempo, se originen defectos en el olor o que el aceite humee o salpique más de lo debido cuando se utiliza para freír.

ENG

To be considered a quality oil, an extra virgin olive oil must be filtered

The cloudy appearance of an unfiltered oil indicates the presence of water, which means that, over time, the acidity of the oil will go up, thus leading to defects in its smell or it may smoke or splatter more than usual when it is used for frying.

FR

L'huile d'olive vierge extra doit être filtrée pour être de bonne qualité

L'aspect trouble de l'huile qui n'a pas été filtrée indique la présence d'eau, ce qui rend l'huile plus acide avec le temps, provoque des défauts d'odeur ou produit davantage de fumée et d'éclaboussures lors de la friture.



CAT

Científics i professionals de la medicina destaquen els beneficis que té per a la salut l'oli d'oliva verge extra:

Contribueix a la disminució de riscos cardiovasculars, ajuda a controlar la diabetis, aporta antioxidants i col·labora en la reducció de la incidència d'alguns tipus de càncer, com el de mama o el de còlon.

ESP

Científicos y profesionales de la medicina destacan los beneficios que tiene para la salud el aceite de oliva virgen extra:

Contribuye a la disminución de riesgos cardiovasculares, ayuda a controlar la diabetes, aporta antioxidantes y colabora en la reducción de la incidencia de algunos tipos de cáncer, como el de mama o el de colon.

ENG

Scientists and medical professionals all recognise extra virgin olive oil's health benefits:

In reducing the risk of cardiovascular diseases and in helping to keep diabetes in check. It is also a rich source of anti-oxidants and it helps to reduce the incidence of some cancers such as breast cancer and cancer of the colon.

FR

Les scientifiques et professionnels de la médecine ont souligné les bénéfices de l'huile d'olive vierge extra sur la santé:

Elle contribue à la diminution des risques cardiovasculaires, apporte des antioxydants, aide à contrôler le diabète, et à réduire l'apparition de certains types de cancer, comme celui du sein ou du colon.



CAT

**En els tastos professionals
d'olis d'oliva verge
s'utilitzen copes
de cristall fosc,**

normalment blau, per tal que no es vegi el color real de l'oli, ja que aquesta característica no està relacionada amb la seva qualitat.

ESP

**En las catas profesionales
de aceites de oliva virgen
se utilizan unas copas
de cristal oscuro,**

normalmente azul, para que no se pueda ver el color real del aceite, ya que esta característica no está relacionada con su calidad.

ENG

**Special blue glasses
are used in extra virgin
olive oil professional tastings.**

This is because an olive oil's colour is not directly related to its highest quality.

FR

**Lors des dégustations
d'huile d'olive vierge
par les professionnels,**

on utilise des coupes en verre de couleur foncée, généralement bleu, afin que la couleur de l'huile ne se voit pas, car celle-ci n'est pas en lien avec sa qualité.

Informació dels pictogrames / Información de pictogramas Key to symbols / Information sur les pictogrammes



horari / horario / opening times / horaire



reserva prèvia / reserva previa
advance booking required / sur réservation



sense reserva prèvia / sin reserva previa
no need to book / sans réservation

Mesos d'obertura / Meses de apertura Months Mill Door Open / Mois d'ouverture

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12



collita / cosecha / harvest time / récolte

resta de l'any / resto del año / other times / le reste de l'année

Setmana / Semana / Week / Semaine

matí / mañana / morning / matin
tarda / tarde / afternoon / après-midi



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche



capacitat / capacidad / accommodates / capacité



preu / precio / charge / tarif



idioma / idioma / language / langue



venda / venta / sale / vente



Cooperativa Agrícola
de Cabacés



Cooperativa Agrícola
Sant Jaume d'Ulldemolins



Cooperativa Agrícola
de la Serra d'Almos



Cooperativa del Camp
de la Bisbal de Falset



Molí del Cellar
el Masroig



Molí
Gratavinum



Molí
Miró Cubells Cavaloca



Molí Nou
de la Vilella Alta

Cooperativa Agrícola de Cabacés



Baronia de Cabacés

Producció convencional i ecològica.
95% oliva arbequina i 5% d'altres varietats.
*Oli verge extra amb un fruitat mitjà
i equilibrats en amarg, dolç i picant.*

Producción convencional y ecológica.
95% aceituna arbequina y 5% otras variedades.
*Aceite virgen extra con un frutado medio
y equilibrados en amargo, dulce y picante.*

Conventional farming and organic farming.
95% Arbequina Olive variety and 5% other
varieties.
*Extra virgin olive oil with medium fruitiness
and well balanced in bitter, sweet and spicy.*

Production conventionnelle et biologique.
95% olive arbequina et 5% de différentes
variétés d'olives.
*Huile d'olive vierge extra avec un fruité moyen
et un équilibre des notes d'amertume,
de sucré et de piquant.*



1 dia / día / day / jour

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

10-12h
9-14h
16-18h



2 mín. / 25 màx.



6€ (Visita + tast + ampolla de 250 ml /
Visita + cata + botella de 250 ml /
Mill tour + tasting + a 250 ml bottle /
Visite + dégustation + bouteille de 250 ml)

10€ (Visita del molí + finca + tast +
ampolla de 250 ml / Visita del molino + finca
+ botella de 250 ml / Mill and olive grove
tour + tasting + a 250 ml bottle /
Visite au moulin + visite à un champ
d'oliviers + bouteille de 250 ml)



Català / Castellano
English



Venda / Venta / Sale / Vente



C/ del Mig, 47. Cabacés
Tel.: 977 839 112 / 977 839 043
baroniadecabaces@gmail.com
www.coopcabaces.com

Cooperativa Agrícola Sant Jaume d'Ulldemolins



La Llana

Producció integrada i ecològica.
100 % arbequina.

Oli verge extra, fruitat, verd intens, amarg i picant en boca, amb un excel·lent equilibri gustatiu.

Producción integrada y ecológica.
100 % arbequina.

Aceite virgen extra, afrutado, verde intenso, amargo y picante en boca, con un excelente equilibrio gustativo.

Integrated and organic farming.
100 % arbequina.

Extra virgin olive oil with an intense green colour, fruity and well balanced in bitter and spicy.

Production intégrée et biologique.
100 % arbequina.

Huile d'olive vierge extra d'un vert intens, fruitée et un équilibre des notes d'amertume et de piquant.



1 dia / día / day / jour

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

17-20h

17-20h



1 mín. / 30 màx.



0 €



Català / Castellano



Venda / Venta / Sale / Vente



Av. Verge de Montserrat, s/n. Ulldemolins

Tel.: 977 561 640

info@coopulldemolins.com

www.coopulldemolins.com

Cooperativa Agrícola de la Serra d'Almos



Mussefres

96% oliva arbequina i resta de morrut del reguer i farga.
Oli verge extra, fruitat mig-alt, amb aromes de tipus verd on predomina la carxofa, el tomàquet verd, nous i ametlló.
En conjunt molt equilibrat i harmònic en boca.

96% aceituna arbequina y resto de morrut del reguer y farga.
Aceite virgen extra, frutado medio-alto, con aromas de tipo verde donde predomina la alcachofa, el tomate verde, las nueces y el almendruco. En conjunto muy equilibrado y armónico en boca.

96% Arbequina variety olive and Morrut del Reguer and Farga varieties.
Extra virgin olive oil, mid-to high fruitiness with green aromas such as artichoke, green tomato, walnuts and almonds.
Well balanced on the whole and very harmonious on the palate.

96% olive arbequina et le reste olive de morrut del reguer et farga.
Huile d'olive vierge extra, d'un fruité moyen-intense, avec des arômes verts puissants où prédomine l'artichaut, la tomate verte, les noix et l'amande. Un ensemble très équilibré et harmonieux en bouche.



1 dia / día / day / jour

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

17.30-19.00h



2 mín. / 15 màx.



4 €



Català / Castellano



Venda / Venta / Sale / Vente



La Serra d'Almos

Av. Cooperativa, s/n. La Serra d'Almos
Tel.: 977 418 125 / 977 417 429
coopsera@telefonica.net
www.serradalmos.com

Cooperativa del Camp de la Bisbal de Falset



Montsacer

100 % oliva arbequina.
Oli verge extra verd intens,
fruitat i una mica amarg.

100 % aceituna arbequina.
Aceite virgen extra verde intenso,
afrutado y un poco amargo.

100% Arbequina olive variety.
Extra virgin olive oil with an intense green
colour, fruity and slightly bitter.

100 % olive arbequina.
Huile d'olive vierge extra d'un vert intense,
fruitée et légèrement amer.



1 dia / día / day / jour

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

10-13h

10-13h



1 mín. / 30 màx.



4 € (Visita al molí + tast + ampolla de 500 ml
/ Visita al molino + cata + botella de 500 ml /
Mill tour and tasting + a 500 ml bottle / Visite
au moulin + dégustation + bouteille de 500 ml)



Català / Castellano



Venda / Venta / Sale / Vente



C/ de la Palma, 40. La Bisbal de Falset
Tel.: 977 819 034 / 977 819 010
montsacer@montsacer.com
www.montsacer.com

Molí del Celler el Masroig



Les Sorts

100% oliva arbequina.

Oli verge extra suau amb un equilibri esplèndid entre dolç i picant, gens astringent. Aroma intens amb matisos de fonoll, carxofa i ametlló.

100% aceituna arbequina.

Aceite virgen extra suave con un equilibrio espléndido entre dulce y picante, nada astringente. Aroma intenso con matices de hinojo, alcachofa y almendruco.

100% Arbequina olive variety.

Light extra virgin olive oil, well balanced between sweet and spicy, yet not astringent. Intense aromas with touches of fennel, artichoke and almonds.

100% olive arbequina.

Huile d'olive vierge extra doux avec un splendide équilibre entre le sucré et le piquant, pas du tout astringent. Arôme intense avec des nuances de fenouil, d'artichaut et d'amande.



1 dia / día / day / jour

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

16.30-18.00h

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

10.30-12.30h / 16.30-18.00h 11.00-12:30h



2 mín. / 15 màx.



5 €

7 € (Visita al molí + finca + tast / Visita al molino + finca + cata / Mill and olive grove tour + tasting / Visite au moulin + visite à un champ d'oliviers + dégustation)



Català / Castellano
English / Français



Venda / Venta / Sale / Vente



El Masroig

Passeig de l'arbre, 3. El Masroig
Tel.: 977 825 026
visites@cellermasroig.com
www.cellermasroig.com

Molí Gratavinum



Gratavinum Reserva

95 % arbequina i 5 % rojal.

Oli verge extra amb notes de tomàquet verd, ametlles verdes i gespa acabada de tallar. En escalfar-lo hi trobarem també notes de fruits secs (avellanans, ametlles). En boca és molt suau, dolç i fruitat, amb poca presència de notes picants o amargues.

95 % aceiteuna arbequina y 5 % rojal.

Aceite virgen extra con notas de tomate verde, almendras verdes y hierba acabada de cortar. Al calentarlo encontraremos también notas de frutos secos (avellanans, almendras). En boca es muy suave, dulce y afrutado, con poca presencia de notas picantes o amargas.

95% Arbequina olive variety and 5% Rojal olive variety.

Extra virgin olive oil with hints of green tomato, green almonds and freshly cut green grass. Once warmed in the hand, we also notice nuts (hazelnuts and almonds). In the mouth it is smooth sweet and with hardly any spicy or bitter notes.

95% olive arbequina et 5 % rojal.

Huile d'olive vierge extra avec des nuances de tomates vertes, amandes vertes et d'herbe fraîchement coupée. En chauffant le verre avec vos mains, vous pourriez aussi y trouver des nuances de fruits secs (amandes, noisettes). En bouche cette huile est très douce, sucrée et fruitée; les notes piquantes ou amères sont peu présentes.



dissabte / sábado / Saturday / samedi
1 dia / día / day / jour



de dilluns a divendres / de lunes a
viernes / Monday to Friday / du lundi
au vendredi

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

9-13h / 15-18h 9-14h

9-13h / 15-18h 9-14h

9-13h / 15-18h 9-14h

9-13h / 15-18h 9-14h



1 mín. / 60 màx.



12 € (Visita al molí + tast d'oli i 2 vins / Visita al molino + cata de aceite y 2 vinos / Mill tour + olive oil and 2 wines tasting / Visite au moulin + dégustation d'huile d'olive et 2 vins)

18 € (Visita al molí + finca + tast d'oli i 2 vins / Visita al molino + finca + cata de aceite y 2 vinos / Mill and olive grove tour + olive oil and 2 wines tasting / Visite au moulin + visite à un champ d'oliviers + dégustation d'huile d'olive et 2 vins)



Català / Castellano
English / Français



Venda / Venta / Sale / Vente



Mas d'en Serres, s/n. (La Vilella Baixa - Camí "Pla del Xorrac" 1 km)

Tel.: 687 758 779

gratavinum@gratavinum.com

www.gratavinum.com



Molí Miró Cubells Cavaloca



**Olis ecològics / Aceites ecológicos /
Organic olive oils /
Huiles d'olive biologiques**

Cavaloca

40 % arbequina, 30 % rojal, 30 % negret.

Mesae

30 % arbequina, 30 % rojal, 20 % koroneiki,
20 % arboçana.

Arrels de Cavaloca arbequina

100 % arbequina.

Arrels de Cavaloca rojal

100 % rojal.

Arrels de Cavaloca negret

100 % negret.



1 dia / día / day / jour

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine

■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

10-13h
16-20h

10-13h
16-20h



1 mín. / 15 màx.



5 €

8 € (Visita al molí + tast + degustació
productes locals / Visita al molino + cata +
degustación productos locales / Mill tour +
olive oil and local specialities tasting / Visite au
moulin + dégustation de huile d'olive et produits
du terroir)

20 € (Visita al molí + finca + tast + degustació
productes locals / Visita al molino + finca
+ cata + degustación productos locales /
Mill and olive grove tour + olive oil and local
specialities tasting / Visite au moulin et à un
champ d'oliviers + dégustation de huile d'olive
et produits du terroir)



**Català / Castellano
English** (weekends only)



Venda / Venta / Sale / Vente



C/ de Sant Miquel, 48. Cabacés
Tel.: 626 997 447 / 636 449 797
fernando@molideloli.com
www.molideloli.com

Molí Nou de la Vilella Alta



Molí Nou

100 % arbequina.

Oli verge extra, fruitat mig-alt, amb bon equilibri en boca entre picant, dolç i amarg i baixa astringència.

100 % arbequina.

Aceite virgen extra, frutado medio-alto, con un buen equilibrio entre picante, dulce y amargo y baja astringencia.

100 % arbequina.

Extra virgin olive oil, mid-to high fruitiness, well balanced in bitter, sweet and spicy, yet not astringent.

100 % arbequina.

Huile d'olive vierge extra, d'un fruité moyen intense et un équilibre des notes d'amertume, de sucré et de piquant, pas du tout astringent.

Oleum Priorat

100 % arbequina.

Oli verge extra, fruitat mig, amb bon equilibri en boca, sense puntes picants, amargues o astringents.

100% arbequina. Aceite virgen extra, con un frutado medio y buen equilibrio en boca, sin puntas picantes, amargas o astringentes.

100% arbequina.

Extra virgin olive oil, mid fruitiness, well balanced in mouth, without spicy, bitter or astringent notes.

100% arbequina. Huile d'olive vierge extra, d'un fruité moyen et un bon équilibre en bouche, sans notes de piquant, d'amertume et d'astringence.



2 dies / días / days / jours

Mesos / Meses / Months / Mois

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Setmana / Semana / Week / Semaine



2 mín. / 15 màx.



5 €

8 € (Visita al molí + finca + tast / Visita al molino + finca + cata / Mill and olive grove tour + tasting / Visite au moulin et à un champ d'oliviers + dégustation)

10 € (Visita a dos molins + finca + tast / Visita a dos molinos + finca + cata / 2 mills and olive grove tour + tasting / Visite à deux moulins + visite à un champ d'oliviers + dégustation)



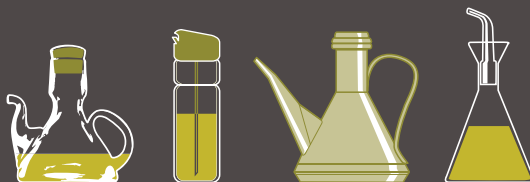
Català / Castellano



Venda / Venta / Sale / Vente



C/ del Rei, 1. La Vilella Alta
Tel.: 678 987 796 / 977 839 167
enoturisme@vinicoladelpriorat.com
www.vinicoladelpriorat.com



www.turismepriorat.org

