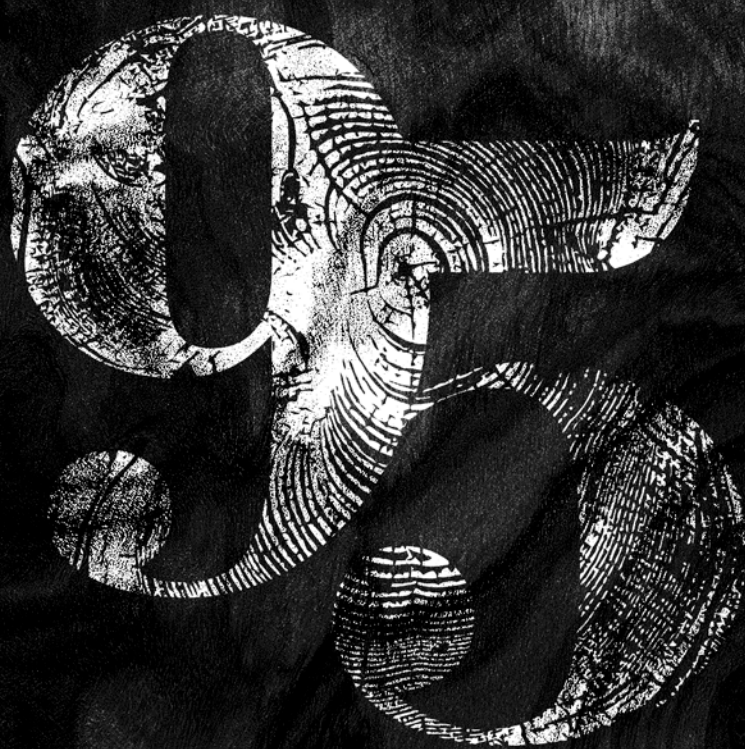




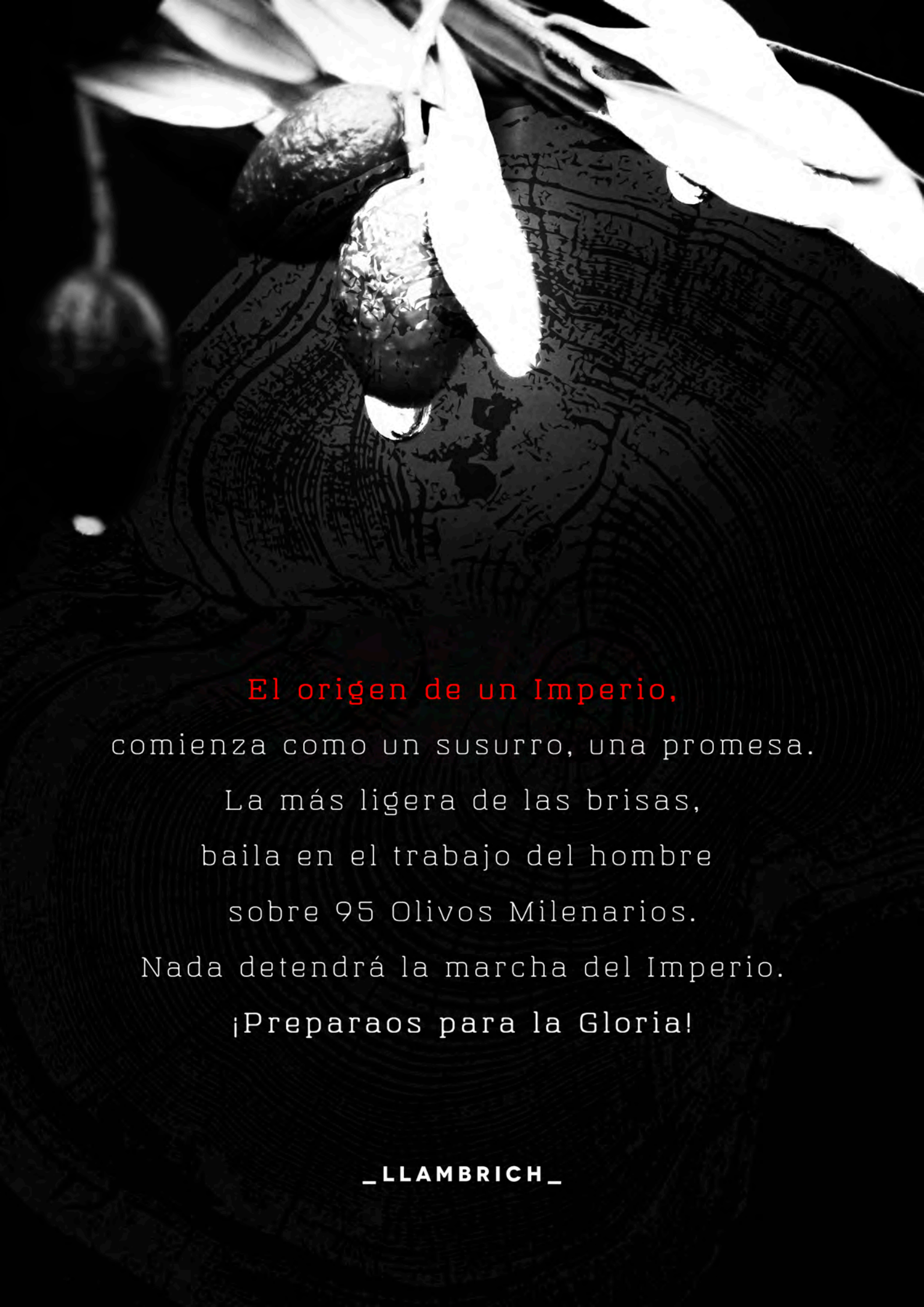
LLAMBRICH

preparaos
para
saborear la
gloria

LLAMBRICH



the
was
also
a
a



El origen de un Imperio,
comienza como un susurro, una promesa.
La más ligera de las brisas,
baila en el trabajo del hombre
sobre 95 Olivos Milenarios.
Nada detendrá la marcha del Imperio.
¡Preparaos para la Gloria!

LLAMBRICH



CLAMBRICH



1. CARLOS SOLÁ LLAMBRICH

Joven, emprendedor y agricultor. Nacido en la tierra donde el paisaje regala majestuosos olivos milenarios. Apuesta por su tierra, por el producto y por la conservación del patrimonio que la naturaleza nos regala.

Pone con este proyecto en tus manos, no solo este exclusivo aceite tratado con respeto desde su recolección sino también, historia, cultura y tradición. Se empeña en proteger el patrimonio de la tierra que lo vio nacer. Y que de una manera u otra pertenece a cada uno de nosotros.

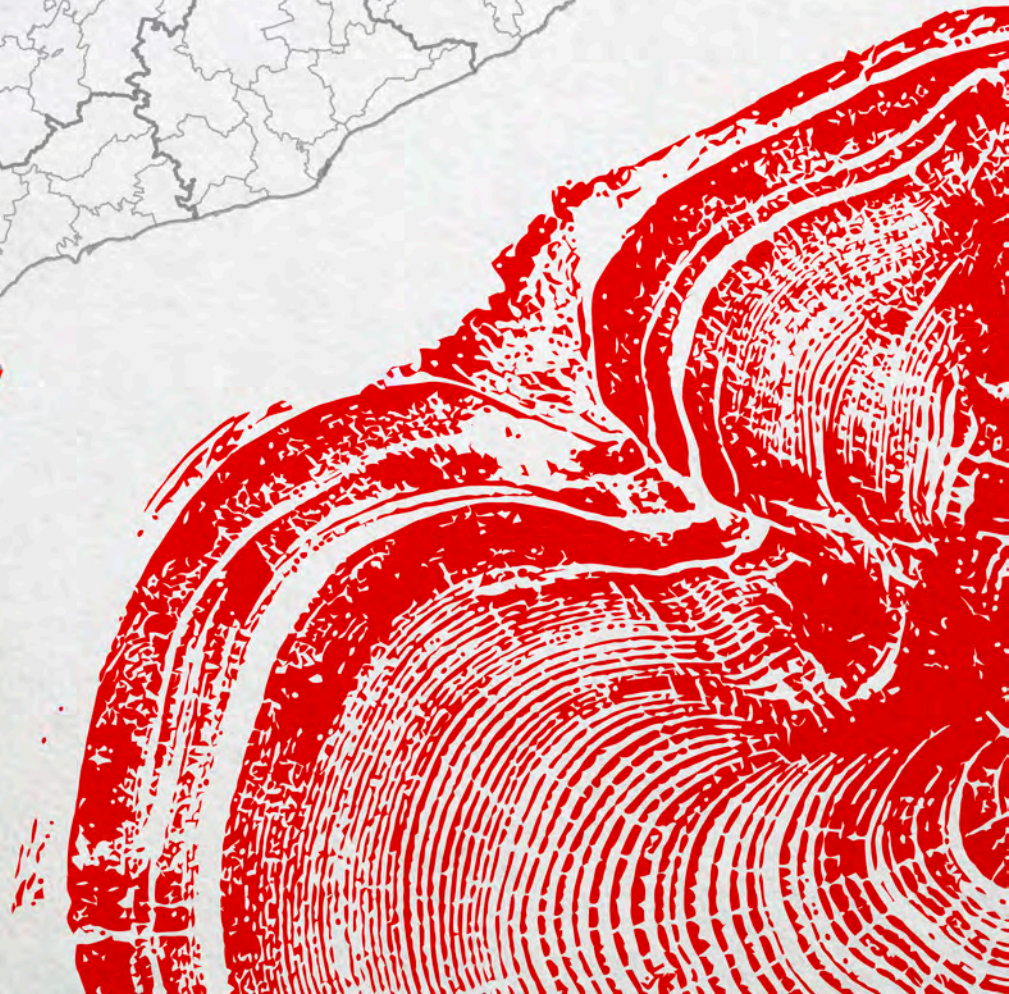
Si 95 Viejas Glorias, tiene algo especial es haberse soñado y haberse convertido en realidad. Con todo esto Carlos hace posible algo más que un exclusivo aceite de calidad.

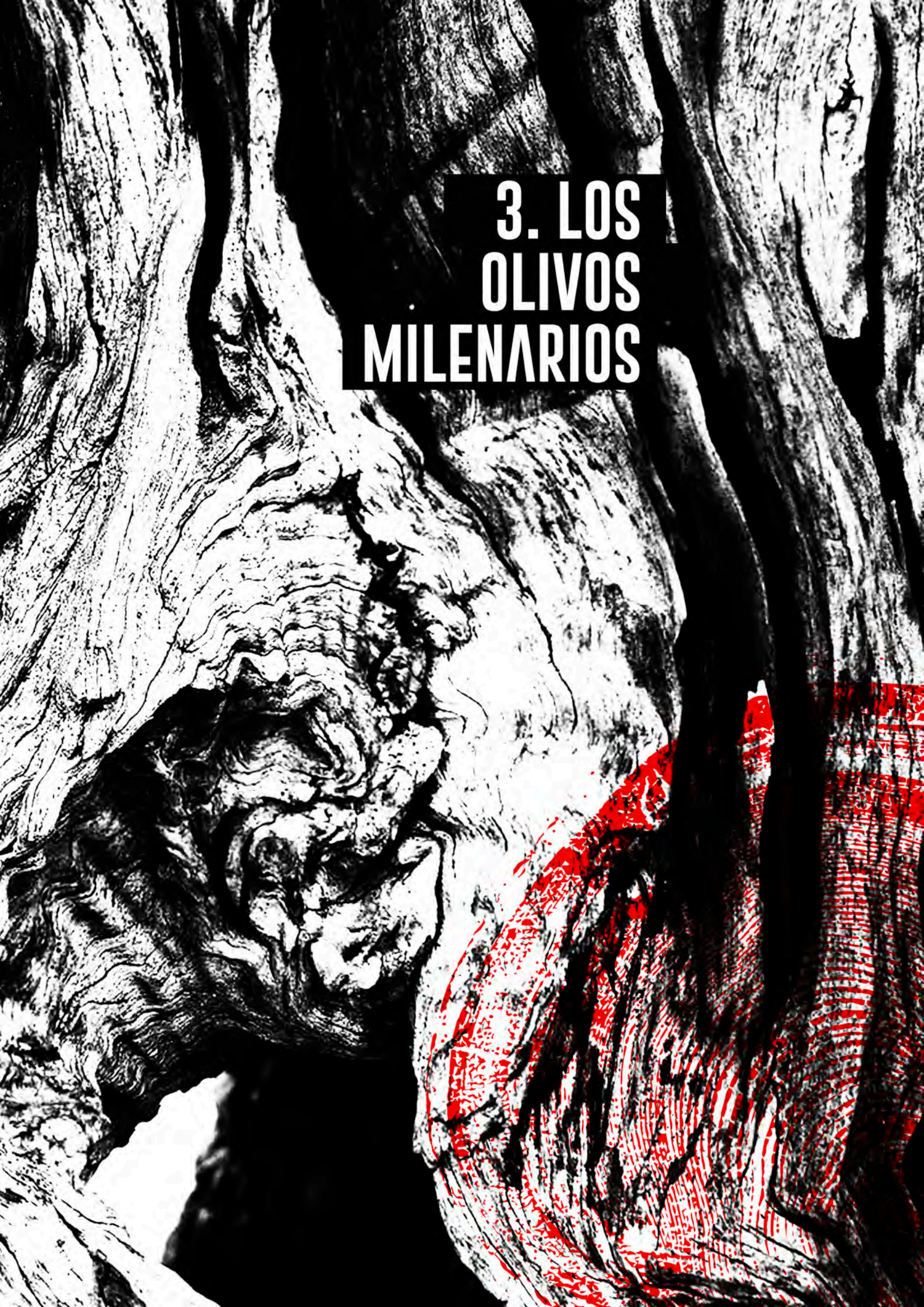
“LA FORTUNA FAVORECE A LOS VALIENTES”

Virgilio

2. LOCALIZACIÓN

Hay un importante Patrimonio situado en el territorio donde se unen la Comunidad Valenciana, Cataluña y Aragón. Nuestras 95 Viejas Glorias, concretamente están localizadas al noreste de la población de Uldecona, un municipio situado en la comarca catalana del Montsía en Tarragona.





3. LOS OLIVOS MILENARIOS

El olivo, símbolo de unión entre los pueblos, bajo un clima y sol que hace perdurar los ejemplares vivos más espectaculares de toda España.

Los olivos han llegado hasta nuestros días como testigos del paso de la historia. productores de oro líquido, el aceite de oliva. En la mayoría de pueblos de esta zona, los olivos son el principal cultivo. Por todo ello, para conocerlos, darles el valor que merecen y difundir este importante patrimonio, el año 2009 la Mancomunidad de la Taula del Sénia, con ayuda del Servicio de Ocupación de Cataluña, hizo la catalogación de todos los olivos milenarios de su territorio.



Este trabajo empezó por revisar todos los estudios realizados anteriormente, a distintos niveles, para luego decidir las cifras y medidas a aplicar por igual en todo su Territorio.

Así pues, para incluir un olivo en el Inventario se tomó la medida de corte en 3,50 m de perímetro de tronco a 1,30 m del suelo.



4. NUESTRAS 95 VIEJAS GLORIAS

Estos olivos “milenarios” presentan un alto valor histórico, paisajístico, natural y etnográfico y lo que es más importante, favorecen la conservación de la biodiversidad en estos territorios. Los principales datos y herramientas técnicas de los que se dispone actualmente para valorar los olivos centenarios son los siguientes:

En el conjunto de las parcelas hay 95 olivos milenarios. Cada uno se ha identificado con una placa de aluminio numerada. La numeración va de la 1 a la 95.

La información de cada uno de los 95 olivos se muestra, en el anejo, en una página para cada olivo milenario y contiene la siguiente información:

Código del olivo (que coincide con la placa de aluminio numerada)
Coordenadas UTM tomadas con GPS (sistema de coordenadas WGS 84)
Perímetro del tronco a 1,30 metros (perímetro normal).
Fotografía y código de la fotografía.
Finca catastral a la que pertenecen (Polígono y parcela)
Identificación de la Mancomunidad de la Taula del Sénia (si se ha encontrado)

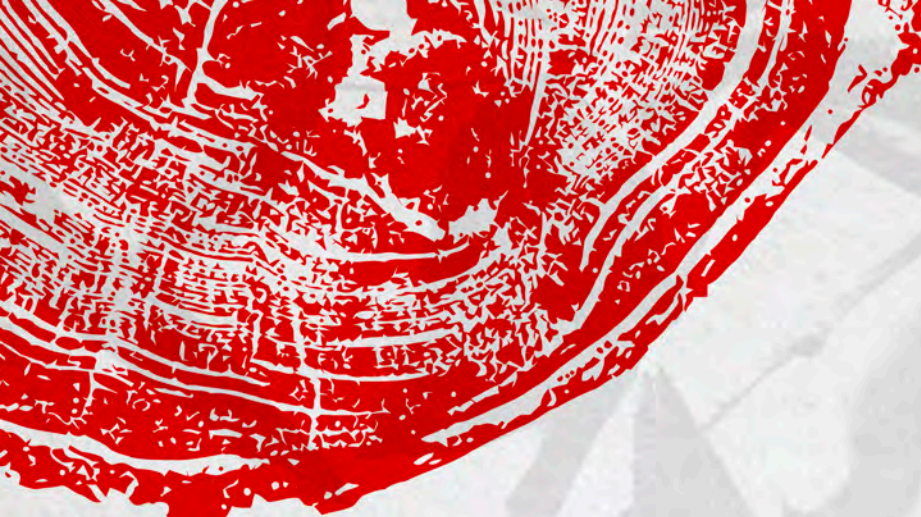
Als Valentins a 15 de setembre de 2015
Jarkov Reverté Mendoza
Enginyer de Forest. Col·legiat nº 218.



LLAMBRICH

vie
jas
jol
gor
ias

500 ml.



5. LA FARGA

La variedad farga es la predominante y representa el 98,5% de los olivos catalogados, autóctonas de la zona. La variedad farga es la más antigua de las cultivadas en este territorio, además de ser casi exclusiva de aquí y de algunas zonas vecinas. Se trata de una variedad muy vigorosa, perfectamente adaptada al clima, y que produce un aceite de alta calidad considerado entre los mejores.

APOSTAMOS POR LA FARGA

La farga era un árbol poco productivo, especialmente los viejos. Son árboles con mucha madera y poca hoja. La tónica en la comarca era arrancarlos por variedades más productivas porque no eran rentables. Desde hace al menos un siglo, la farga ha estado en regresión en la comarca, pues los paisanos empezaron a apostar por variedades más de moda.

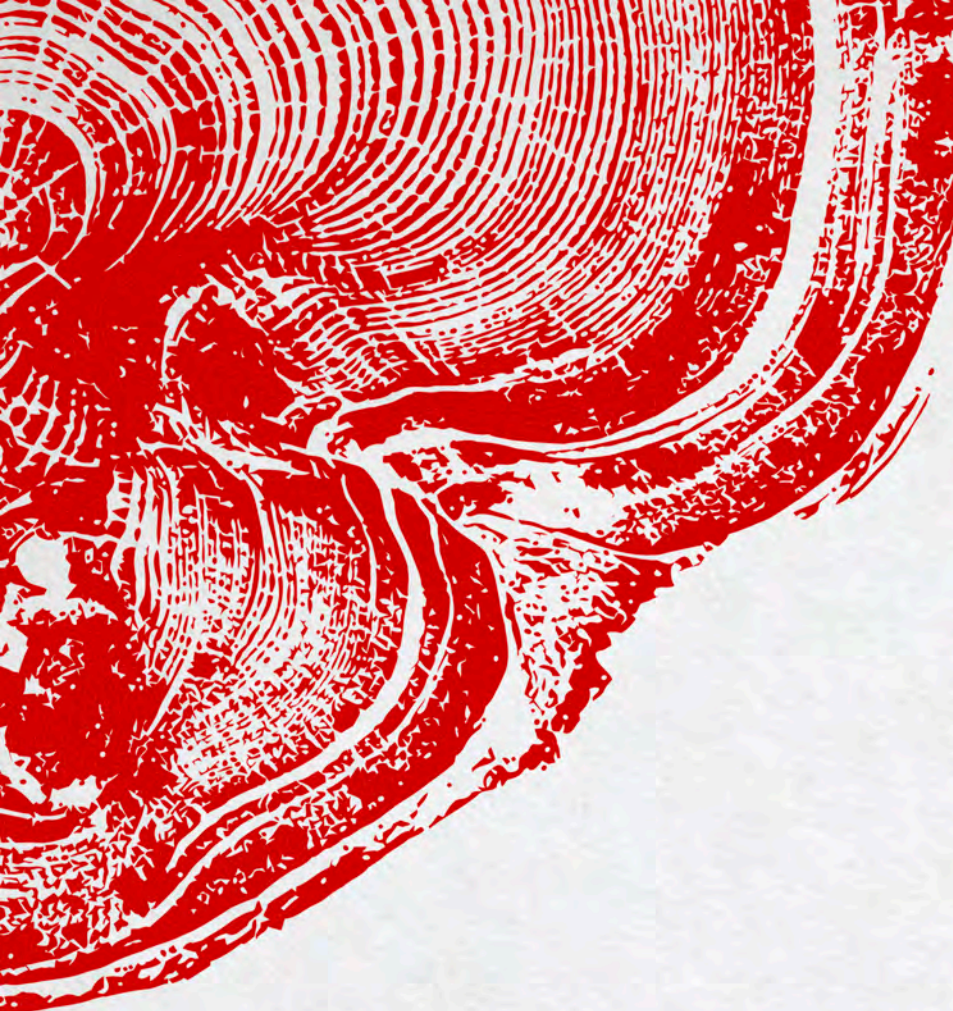
Ahora nosotros al igual que otros maravillosos productores, queremos apostar por ella y dejar nuestra huella en su historia que no olvidemos es la nuestra.



6. LA ELABORACIÓN

Desde la recogida de la aceituna hacemos que el proceso sea muy artesano y personal. Durante una sola semana, seis persona se encargan de recoger el fruto y depositarlo en cajas de no más de diez kilos. A diario repetimos este proceso transportando la aceituna al molino donde extraemos el aceite en frío y con un filtrado suave, para conservar todos los aromas y sabores auténticos del zumo de la aceituna, que tiene patente todo el carácter que le aporta el mar mediterráneo.





7. NOTA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra de calidad suprema.
Suave y amable, fácil de armonizar y adaptado al
gusto de un amplio número de consumidores.

AROMA

Presenta un frutado de aceituna verde de mediana
intensidad con notas vegetales y de madera verde.

SABOR

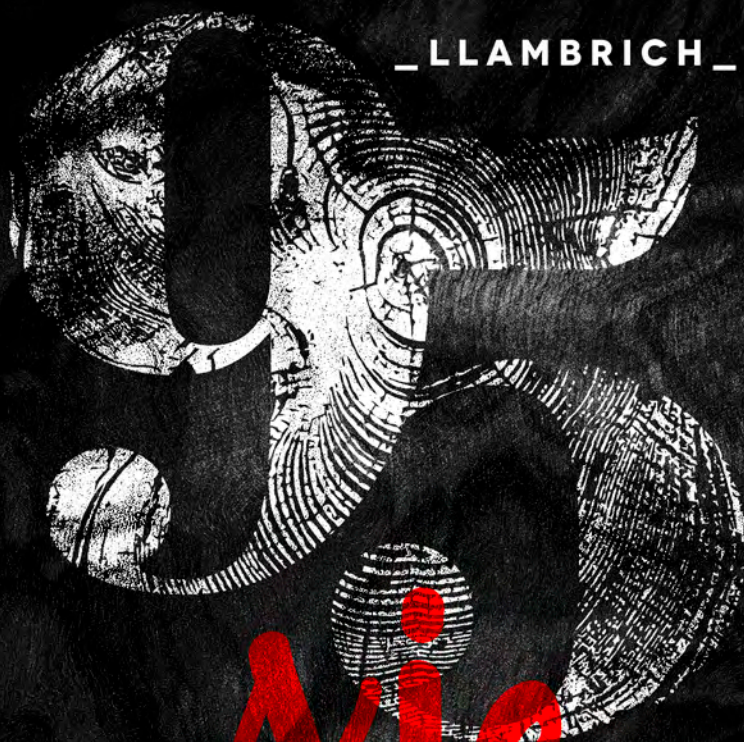
En boca es dulce y almendrado, lo que nos conduce
a una sensación táctil envolvente.
Ligeramente amargo y algo más picante, con un
sabor que recuerda a la manzana madura.

.....

*Edición exclusiva y limitada de
la familia Solá Lambrich*

.....

LLAMBRICH



nie
jas
dalo
dzi
as[®]

The background of the entire image is a dark, high-contrast wood grain pattern. The grain lines are wavy and organic, creating a textured, natural look. The colors are various shades of black and dark grey, with some lighter grey highlights that emphasize the grain's texture.

LLAMBRICH®

WWW.95VIEJASGLORIAS.COM