



FINCA
LA GRAMANOSA

Company Profile

Aceite de Oliva Virgen Extra



UNA REALIDAD AGRÍCOLA Y PRODUCTIVA ÚNICA EN EL MUNDO

Finca La Gramanosa nace hace 30 años, fruto de la pasión por la agricultura, que recompensa en cada cosecha a sus cuidadores con un producto muypreciado: sus mejores aceitunas y uvas.

Se seleccionaron los mejores terrenos entre las colinas de Avinyonet del Penedès y Mont-roig, en las comarcas catalanas del Alt Penedès y Baix Camp, respectivamente, al sur de Barcelona. Estas 230 hectáreas de cultivo están actualmente produciendo uno de los mejores aceites de oliva virgen extra, entre los más reconocidos del mundo y un excelente vino.

UN CUIDADO PROCESO DE PRODUCCIÓN APLICANDO LA TECNOLOGÍA MÁS AVANZADA

Nuestro mayor orgullo es poder emocionar a nuestros clientes con nuestro aceite de oliva

En las 230 hectáreas de Finca La Gramanosa, cada árbol dispone de espacio suficiente para crecer feliz y asegurar que cada hoja reciba la máxima cantidad de luz solar posible. Esto sirve para cultivar un árbol saludable que pueda dar un fruto de máxima calidad.



Nuestra almazara está considerada como una de las más modernas y tecnológicamente avanzadas del mundo, lo que nos permite producir nuestro distintivo aceite virgen extra con sus particulares aromas, sabores y matices. La tecnología avanzada que utilizamos va siempre acompañada de cariño, mimo y pasión en el cultivo y la producción, condiciones indispensables para conseguir uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Hay 2 factores imprescindibles a la hora de cuidar al máximo la calidad de nuestras excelentes aceitunas: procesarlas de inmediato y controlar la temperatura para que sea inferior a 25 °C durante todo el proceso. Así nacen los aceites de Finca la Gramanosa.





NUESTROS PRODUCTOS

Los aromas, el sabor y los matices que se encuentran en cada botella de aceite de Finca La Gramanosa son fruto de la cuidadosa labor y la esmerada dedicación empleada en cada momento del proceso para conseguir la excelencia.



FINCA LA GRAMANOSA

100% variedad Arbequina cosechada solo en nuestras propias tierras.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Elegante y armónico, Finca la Gramanosa destaca por su personalidad. Se presenta con un afrutado medio-delicado con matices a tomate verde, lechuga y almendras. En la boca es equilibrado y persistente con un amargor y picante delicado, bien agradable, y un final dulce a almendra.



ZUMO FINCA LA GRAMANOSA PICUAL

100% variedad Picual cosechada solo en nuestras propias tierras. Cosecha temprana.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Personalidad y un fuerte carácter hacen de Zumo unos de los Picual más interesantes de España. Se presenta con un afrutado intenso con matices a hoja de tomate, hierba y alcachofa, junto con un muy peculiar bouquet de notas balsámicas. En la boca es intenso y persistente con un amargor y picante medio-intenso y un final balsámico a menta y romero.



ZUMO FINCA LA GRAMANOSA ARBEQUINA

100% variedad Arbequina de cosecha muy temprana

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Arbequina en toda su esplendor, notas muy verdes, a hierba cortada, almendra verde, y notas a alcachofa.

En boca, se tiene un sabor muy intenso, untuoso y picante en garganta un poco persistente. Combina perfectamente con todo tipo de platos. Especialmente con carnes blancas y verduras.



ZUMO FINCA LA GRAMANOSA NOBICE

Nocellara del Belice, Biancolilla y Cerasuola.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Aceite de oliva virgen extra único en España, es un Aove muy elegante, producido en nuestra finca con variedades autóctonas de Sicilia. Se caracteriza por su intensidad de frutado medio con perfumes verdes de hierba fresca y tomate.

En boca es persistente y agradable con un amargor redondo y un picante bien equilibrado con matices balsámicos y frescos.

Como buen aceite de variedades italianas, combina perfectamente con pasta, arroz, pescado y carne blanca



MAS NOTARI ARBEQUINA

100% Variedad autóctona Arbequina

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Aceite de oliva virgen extra, cosechado en noviembre, en el momento justo para proporcionar un aceite muy ligero, agradables notas a fruta como plátano, almendra, pera y nueces verdes con toques balsámicos.

En boca nos encontramos con un producto agradable, suave con estructura, un amargor delicado y un picante muy ligero en la garganta.



PREMIOS FINCA LA GRAMANOSA

CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL, PREMIO MARIO SOLINAS

Medalla de bronce en frutado ligero

FLOS OLEI ITALIA

Medalla de Bronce en frutado ligero

Mejor aceite de oliva virgen extra monovarietal frutado ligero

EXTRASCAPE ITALIA

Mejor arquitectura de la almazara

CONCURSO "IL MAGNIFICO" ITALIA

Mejor Almazara emergente

LOS ANGELES INTERNATIONAL OLIVE OIL, USA

Medalla de oro en frutado medio

Medalla de bronce en frutado robusto

GUIDA EXTRAVOGLIO, ITALIA

Nº13 en el top100

EVOOLEUM BY MERCACEI, ESPAÑA

Nº13 en el top20

Top100

Medalla de bronce al mejor packaging

TERRAOLIVO, ISRAEL

Medalla prestigio oro

DER FEINSCHMECKER, ALEMANIA

Top50

NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE OIL CONTEST, USA

Medalla de plata

Medalla de plata

ZURICH, SUIZA

Medalla de bronce

AVPA, FRANCIA

Gourmet d'Argent

Diploma producto gourmet

OLIVE JAPAN IEVOOC. JAPÓN

Medalla de Oro

Medalla de Plata

OIL CHINA

Medalla de Oro en frutado ligero

Medalla de Bronce en frutado ligero

ATHENA INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION. GRECIA

Mejor Aceite Español del año.

Mejor Arbequina del año

Medalla de Oro

ATHENA INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION, GRECIA

Medalla doble oro

Medalla de oro

Mejor AOVE español

Mejor Arbequina



FONT DE LA CANYA

Planta general del jaciment amb les diverses zones i amb itinerari de visita



YACIMIENTO IBÉRICO FONT DE LA CANYA

(s. VII-III a.C.)

El yacimiento, situado en medio de nuestras fincas, fue encontrado en 1997, por un vecino de Avinyonet del Penedès, está situado a 230 m del mar en un altozano. Las excavaciones y estudios empezaron en 1998-1999, según estos estudios pertenece a la tribu de los cossetáneos que la ocuparon entre los siglos VII y III a.C.

Se han hallado restos de vasijas, ánforas, de origen lejano a la zona, y se define como un centro de comercio de origen fenicio.

Sé intuye que primero vino el vino en la zona del Penedès y posteriormente el cultivo de la viña.

Des de Finca LaGramanosa, se quiere promover el yacimiento por eso se cedió los terrenos a la Diputación de Barcelona, y al Ayuntamiento de Avinyonet para que puedan realizar estudios, además se colabora en la ejecución de algunas tareas de movimiento de tierra o necesidades del yacimiento.



FINCA
LA GRAMANOSA

FINCA LA GRAMANOSA EN DATOS

UBICACIÓN

Al sur de Barcelona, en las comarcas del Alt Penedès y Baix Camp

Hectáreas

205 ha de olivar

26 ha de viña

VARIEDADES DE VIÑA

50% Chardonnay, 23% Xarel·lo y 27% Cabernet Sauvignon

VARIEDADES DE OLIVA

95% Arbequina, 5% Picual, 5% otras

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL

225.000 litros de aceite

169. litros de vino

Tª DE EXTRACCIÓN DEL ACEITE

<25°

ALMACENAMIENTO

Bajo atmósfera de Nitrógeno y CO2 y temperatura controlada



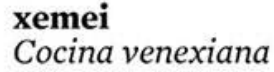
NUESTROS CLIENTES:

Nuestros clientes escogen los aceites de Finca La Gramanosa por la calidad que se ofrece en cada una de nuestras botellas.

JUBANY



CHIRINGUITO



SOHO HOUSE

