

L'Olivera Cooperativa  
La Plana, s/n. 25268  
Tel / Fax. +34 973 33 02 76  
olivera@olivera.org  
L'Olivera Cooperativa  
La Plana, s/n. 25268 Va  
Fax. +34 973 33 02 76  
olivera@olivera.org www



**L'Olivera Cooperativa**  
La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida  
Tel / Fax. +34 973 33 02 76  
olivera@olivera.org www.olivera.org

# L'OLIVERA COOPERATIVA: VINS I OLIS AMB ÀNIMA SOCIAL

A L'Olivera cultivem les vinyes i olivers i elaborem vins i olis cercant d'expressar d'allà on vénen, un origen: una terra i una gent que ho interpreta al darrere.

Som una cooperativa d'integració social, que incorpora persones amb dificultats que participen activament en tot el procés.

Vam començar aquesta aventura l'any 1974 a Vallbona de les Monges, a la Catalunya d'interior. El resultat d'aquesta feina és un ventall de vins i olis diferents que us convidem a descobrir.

## contingut

VALLBONA DE LES MONGES I COSTERS DEL SEGRE: La zona

ELS CRITERIS DE PRODUCCIÓ DE L'OLIVERA

EL CELLER

VINS BLANCS - D.O. COSTERS DEL SEGRE

PROJECTE RASIM; VI DOLÇ A VALLBONA

VINS ESPUMOSOS - D.O. COSTERS DEL SEGRE

ALTRES PRODUCTES: ELS OLIS



# VALLBONA DE LES MONGES I COSTERS DEL SEGRE

## La zona

El poble de Vallbona de les Monges (Lleida, comarca de l'Urgell) ha crescut a recer del monestir que s'instal·là en aquestes terres al segle XII i que juntament amb els de Poblet i Santes Creus anaren configurant la Catalunya Nova d'aquella època.

Avui en dia és un dels vèrtex que configuren la Ruta del Cister, que uneix aquests tres cenobis. Com a altres zones d'Europa -la Borgonya n'és un exemple clar-, junt a la seva activitat espiritual, aquests monestirs cistercencs ajudaren a repoblar les terres dels voltants i a desenvolupar nous conreus i tècniques agrícoles que s'anaven generalitzant. El poble de Vallbona, tradicionalment dedicat al cultiu de la vinya, està situat dins la Denominació d'Origen Costers del Segre, i forma part de la zona sud i la subzona de les valls del Corb. Aquesta denominació acull unes 3.900 ha. de vinyes i està dividida en quatre subzones sense continuïtat geogràfica, però amb el riu Segre (afluent de l'Ebre i nascut als Pirineus) com a vertebrador i eix central.

Vallbona es troba a 418 m d'alçada, en el fons d'una de les petites valls que configuren el paisatge. El relleu és accidentat i la presència dels diferents cultius està condicionada a les terrasses centenàries construïdes per l'home, combinades amb parcel·les de bosc de pi i espècies autòctones (aromàtiques, ginesta ...). La vinya es conrea normalment en els fons de les valls, en sòls d'acumulació rics en nutrients i lleugerament calcaris. El clima és mediterrani continental: hiverns llargs i freds i estius també llargs, calorosos i secs, suavitzats pel vent de mar (la marinada) que impedeix que la sequera sigui extremada. També bufa el serè, que ve de d'interior i afavoreix la fructificació perquè és fresc i sec. Aquesta climatologia de contrastos i certa aridesa ajuda a resoldre bé el balanç alcohol-acidesa dels vins i origina una maduració i sanitat de gran qualitat per a les vinyes, ben adaptades al terreny i a les condicions externes.



# ELS CRITERIS DE PRODUCCIÓ DE L'OLIVERA

Tots els productes que elabora la cooperativa intenten incorporar el criteri de qualitat des de la pròpia producció fins a la comercialització final i des d'un plantejament global. La filosofia de la cooperativa ha estat consolidar un producte de qualitat amb els recursos (humans, materials,...) de què disposava i a la zona on se situa, amb una perspectiva d'assentar el projecte social i econòmic. Aquesta línia s'identifica amb els principis que es proposen des de l'agricultura pagesa (repartir els volums de producció i no concentrar, ser solidaris amb altres pagesos, respectar la natura, assegurar la qualitat gustativa i sanitària, cercar la col·laboració amb els agents del món rural...).

Per altra banda, la cooperativa està en el procés de reconversió per incloure la seva producció dins la producció ecològica.



# EL CELLER

L'Olivera és una petita cooperativa de treball nascuda el 1974 amb la vocació de conrear els cultius de la zona. L'any 1989 decidí invertir en la construcció d'un celler per així elaborar el raïm procedent de les seves vinyes, amb la filosofia de crear uns elaborats propis de qualitat, controlats en totes les fases de la seva producció -des del cultiu de la terra fins a la pròpia comercialització- cercant alhora definir uns productes singulars dintre de l'ampli panorama vinícola actual.

Les vinyes de L'Olivera, un total de 18 ha., es troben en petites parcel·les quasi totes inferiors a 1 ha i mitja, sostingudes per marges de pedra i disperses pel terme municipal. La finca La Plana, la més gran, correspon a una antiga propietat del monestir i quan es llaura apareixen petits trossos de ceràmica originària dels tallers del monestir, dels segles XVII-XVIII, amb esmalts en blau, color que reproduïxen les etiquetes i les càpsules de les ampolles. En aquestes parcel·les es conreen tres varietats: macabeu i parellada (autòctones) i chardonnay (d'origen francès). Les feines de cultiu són les tradicionals i es fan totes manualment. La verema també es fa a mà, garantint d'aquesta manera la qualitat del raïm, en petites quantitats que abasteixen la bodega.

La bodega està instal·lada en un antic paller adaptat per a la transformació del raïm i compta amb la tecnologia necessària per a l'elaboració de vins blancs de qualitat.

A part del vi, L'Olivera també elabora dos tipus d'oli extra verge d'oliva en ampolles de 0'5 l, així com olives arbequines seleccionades en aigua i sal, i ara està fent proves de vins dolços i de vins negres.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Blanc de Serè

#### Descripció

Vi blanc sec elaborat amb el most flor procedent de les varietats de raïm macabeu (60%), parellada (30%) i chardonnay (10%). Cada varietat ha fermentat separatament a una temperatura controlada entre 16 i 18°C en dipòsits d'acer inoxidable. Roman en aquests dipòsits com a mínim sis mesos, abans de ser embotellat, conservat en atmosfera inert.

#### Notes de tast

Color groc palla pàl·lid amb matisos verdosos. Aromes nets d'intensitat mitjana d'origen varietal. Presenta notes que recorden a flors seques de bosc i a fruita (pinya, poma). Frescor i acidesa ben equilibrades a la boca, amb matisos tropicals i notes d'avellana. Saborós i fi aroma retronasal. Lleugera presència de carbònic.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Blanc de Roure

#### Descripció

Vi blanc sec elaborat per fermentació controlada del most flor de les varietats de raïm macabeu (60%), parellada (30%) i chardonnay (10%). Cada varietat ha fermentat separatament a una temperatura controlada entre 16 i 18°C en dipòsits d'acer inoxidable. Després de la fermentació roman en aquests dipòsits set mesos, essent sotmès després a una lleu criança en barrica de roure americà i una mica de roure hongarès (3 mesos i mig) sobre mares de vins fermentats en fusta.

#### Notes de tast

Color palla brillant. Aromes afruitades (pinya, poma) i de criança en bona fusta ben integrades. A la boca és fresc, ampli i equilibrat, de postgust llarg i persistent, amb notes de fusta i acidesa justa. A la via retronasal trobem aromes de bona criança.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Agaliu

#### Descripció

Vi blanc sec elaborat per fermentació natural del most flor del raïm procedent de la varietat macabeu en barrica nova de roure americà, fermentació malolàctica a la pròpia barrica i posterior criança de sis mesos amb les pròpies mares. en atmosfera inert.

#### Notes de tast

Color palla pàl·lid, amb irisacions verdoses. Aromes fruitades d'intensitat mitjana, netes i fines. Records de fruits secs (avellanes), fruiters y cafè. Lleugera presència de la fusta, ben integrada. A la boca és complex, amb bona estructura, ben armat, ampli, llarg. A la via retronasal apareixen records varietals i de bona criança en fusta.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Missenyora

#### Descripció

Vi blanc abocat elaborat per fermentació natural del most flor del raïm procedent de la varietat Macabeu en barrica nova de roure americà i posterior criança de sis mesos amb les pròpies mares.

#### Notes de tast

Color groc palla brillant. Aromes nets, florals, amb lleugeres tonalitats de fruita: pell de taronja, fruites tropicals. Suau presència de la fusta i fumats. A la boca resulta harmònic, combinant les notes varietals amb la fusta i el sucre present. Frescor fina fruit d'una acidesa ben equilibrada.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Blanc de Marges

#### Descripció

Vi blanc sec elaborat per fermentació natural del most flor del raïm procedent de les varietats parellada (80%) amb sauvignon blanc, moscat i viogner (20%) en barrica nova de roure americà i hongarès i posterior criança de sis mesos amb les pròpies mares.

#### Notes de tast

De color groc palla amb tons allimonats. Nas de gran subtilitat i elegància, presents notes de fruita madura i records cítrics, un conjunt pres per un suau fil d'espècies i fruits secs. Boca untuosa, fresca, de bon pas, amb records de nous i torrats discrets.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Eixaders

#### Descripció

Vi blanc sec elaborat per fermentació del most flor del raïm procedent de la varietat chardonnay en barrica de roure americà i francès, fermentació malolàctica a la pròpia barrica i posterior criança de sis mesos amb les pròpies mares.

#### Notes de tast

Color groc palla delicat, amb reflexos verds. Nas exuberant de fruita madura, potent i exòtic, tons melosos, fumats i cendres de fusta ben integrada. Boca fresca i viva, plena de vi, de llarg recorregut i ben dimensionada. Final de boca sucós, amb predomini de fruites i records de fina criança.



# VINS BLANCS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Vallisbona 89 (Edició Especial)

#### Descripció

Vi blanc sec elaborat per fermentació del most flor del raïm en barrica de roure francès, fermentació malolàctica a la pròpia barrica i posterior criança de vuit mesos amb les pròpies mares, amb un battonage periòdic. Per elaborar aquest vi, cada any seleccionem la que considerem millor parcel·la i fem una verema selectiva dels millors raïms. De totes les barriques elaborades, seleccionem únicament les millors i embotellem un número molt limitat d'ampolles.

#### Notes de tast:

Color groc subtil amb reflexos verds. Nas complex amb notes de fruita tropical, cítrics (pell de taronja), te verd, pastisseria i notes torrades. Boca delicada que guanya intensitat; l'untuositat es compensa de manera equilibrada amb l'acidesa i frescor de la matèria prima. Final llarg, persistent



# VI NEGRE

## D.O. CATALUNYA

### Primers Vins Negres

#### Descripció

Després de 20 anys el·laborant vins blancs, comencem una nova etapa elaborant vins negres. Aquest vi l'hem elaborat amb raïm de finques familiars que coneixem i on progressivament anirem afegint el raïm de les nostres recents plantacions.

És un vi negre fermentat en dipòsit de pigeage i criat 8 mesos en dipòsit d'acer inoxidable.

#### Notes de tast:

Color rubí d'intensitat mitja amb lleugers tons blaus. Nas de fruita confitada, licor de fruites del bosc i notes herbàcies (pebrot escalibat). Boca ampla i golosa, amb tanins suaus i lleugers tocs vegetals. Final ample.



# PROJECTE RASIM: VI DOLÇ A VALLBONA

## RASIM Vimadur

### Descripció

Negre dolç. Elaborat per sobremaduració al cep i pansificació lleugera a l'ombra. Fermentat i criat en barrica durant uns mesos. La base és garnatxa negra i touriga nacional.

### Notes de tast:

Color cirera. Aroma intens. Fruites del bosc, prunes confitades i mora, notes de violeta i espècies, canella, nou moscada. Fresc en boca, dolçor agradable, tanins madurs i lleugerament astringent. Persistent

## RASIM Vipansit

### Descripció

Blanc dolç. Pansificat a l'ombra vora tres mesos. Fermentat i criat en barrica. La base és malvasia, garnatxa blanca i xarel·lo.

### Notes de tast

Color daurat. Aroma intens. Caramel, fruita madura, codonyat, notes de mel i tocs d'aranja. Ample de boca, complex i fi, fresc, equilibrat, cremós i molt persistent



# VINS ESCUMOSOS

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Vi escumós L'OLIVERA

#### Descripció

Elaborat amb vi base macabeu, parellada i chardonnay, i amb un criança a la cava de 17 mesos.

#### Notes de tast

Color groc palla, bombolla fina, aroma elegant, flors del bosc, acàcia, meló, pera, cítrics, amb una acidesa equilibrada, potent en boca i saborós, fina amargor.

### Vi escumós L'OLIVERA Gran Reserva

#### Descripció

Elaborat amb vi base de 4 mesos de criança macabeu, parellada i chardonnay, i amb un criança a la cava de 36 mesos.

#### Notes de tast

Color groc daurat. Bombolla molt fina. Aromes de torrat, mantega, anisats, plàtan molt madur, fruita al forn. Nas profund i molt suggerent. Pas directe en boca i sense complicacions. En el retronassal trobem aromes de criança. Postgust llarg i persistent.



# ALTRES PRODUCTES: ELS OLIS

## Oli d'oliva verge extra L'OLIVERA

### Descripció

Aquests olis verge extra provenen de les 17,2 ha d'olivers arbequins que L'Olivera conrea a les seves finques escampades pel terme de Vallbona de les Monges. La majoria dels arbres es troben en bancals sostinguts per murs i parets de pedra seca, solució que des de fa segles ha servit per adaptar els conreus al relleu agrest de la zona.

Les olives es cullen principalment de forma manual des de finals de novembre i, s'emmagatzemen en caixes airejades de 12 kg i es pressen al propi molí de la cooperativa periòdicament durant la setmana. L'extracció és en fred i l'oli és de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics.

Acabada la campanya, s'elaboren els cupatges. L'oli es conserva en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura constant i sense aire. Després d'una lleugera filtració es va embotellant durant l'any al ritme de la demanda.

La presentació és en ampolla de vidre transparent de 0,5 l, embolicada en paper de seda per protegir de la llum. L'etiqueta ha estat dissenyada per Claret Serrahima i totes les unitats estan numerades.

### Dades analítiques

Acidesa: Sempre inferior a 0,2° durant la seva conservació dins l'ampolla.

### Notes de tast

Oli afruitat, amb verd de fulla i tocs d'amarg, picant i dolç.



# ALTRES PRODUCTES: ELS OLIS

## Oli d'oliva verge extra L'OLIVERA selecció

### Descripció

Aquests olis verge extra provenen de les 17,2 ha d'olivers arbequins que L'Olivera conrea a les seves finques escampades pel terme de Vallbona de les Monges. La majoria dels arbres es troben en bancals sostinguts per murs i parets de pedra seca, solució que des de fa segles ha servit per adaptar els conreus al relleu agrest de la zona.

Les olives es cullen principalment de forma manual des de finals de novembre i, s'emmagatzemen en caixes airejades de 12 kg i es premsen al propi molí de la cooperativa periòdicament durant la setmana. L'extracció és en fred i l'oli és de categoria superior obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics.

Acabada la campanya, s'elaboren els cupatges. L'oli es conserva en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura constant i sense aire. Després d'una lleugera filtració es va embotellant durant l'any al ritme de la demanda.

La presentació és en ampolla de vidre transparent de 0,5 l, embolicada en paper de seda per protegir de la llum. L'etiqueta ha estat dissenyada per Claret Serrahima i totes les unitats estan numerades.

### Dades analítiques

Acidesa: Sempre inferior a 0,2º durant la seva conservació dins l'ampolla.

### Notes de tast

Oli afruitat, amb verd de fulla i tocs d'amarg, picant i dolç.

L'oli selecció ha estat triat perquè creiem que respon genuïnament i de forma equilibrada als atributs sensorials dels olis de la varietat arbequina.



