

Empordàlia

de vins i olis

Descobreix-nos

Empordàlia és l'Empordà fet oli, fet vi

La comarca catalana amb més acusada personalitat històrica, cultural i fantàstica, relliga passat i present amb les seves millors ofrenes: els fruits de l'olivera i la vinya. Empordàlia és la crònica viva d'un llegat secular que mira cap al futur. Neix de la unió dels antics cellers cooperatius de Pau, Roses i Vilajuïga. Tres pobles, moltes terres i una collita exclusiva més enllà dels termes propis.

Treballem un terror a l'abast de la mà de l'home: 500 hectàrees d'olivera centenària i 350 de vinya nova i de ceps autòctons i antics. Ens amara el vent de tramuntana, una geografia rocallosa, poca pluja generosa i la salabor del mar proper. Rebem el primer sol de la península, ens llevem quan encara és fosc. Vetllem per preservar la saviesa del medi i transformem la natura amb amor.



Reserves:

info@empordalia.com o al 972 53 01 40.

Horari de les agrobotigues:

De dilluns a dissabte de 9h a 13h i de 15h a 19h
i diumenges de 9h a 13h.

Del 20 de juny al 20 de setembre a les tardes fem de 16h a 20h.



Ctra. de Roses s/n · 17494 PAU
Ctra. de Roses, 15 · 17493 VILAJUÏGA
Alt Empordà (Girona)
www.empordalia.com

La Visita

Podeu escollir les opcions que més us agradin, en funció del temps que tingueu i de les vostres preferències. Els temps de durada són aproximats, poden variar segons les circumstàncies de la visita. Feu l'itinerari que feu el preu sempre és el mateix: 3€*

• Les Vinyes

(Durada de la visita: 45 min.)

Vinyes verdes vora el cel, pàmpols daurats quan arriba la verema. Vinyes velles, de qualitat excel·lent, única, de producció reduïda. Vinyes noves, més complaents i generoses, de matisos sorprenents. El sòl concentra el pòsit de tots els agents atmosfèrics, l'aroma d'una flora exquisida, l'equilibri de sals d'una mineralogia rica. En aquest soler les vinyes arrelen i absorbeixen amb intel·ligència l'aliment més compensat. Cada gra de raïm és una reducció de la terra que l'ha vist néixer i créixer.



• El Cellar

(Durada de la visita: 30 min.)

El nostre compromís no és cap altre que saber reunir en cada ampolla bagatge i qualitat, sempre sota l'etiqueta de la Denominació d'Origen Empordà. Per això, ens proposem que tota anyada conservi els trets definidors d'aquest petit país i, alhora, procurem l'evolució necessària que la tecnologia d'última generació ens permet.



• Els Olivars

(Durada de la visita: 30 min.)

El culte a l'olivera. Arbre de soca i tronc gruixut que pareix immortal, inherent a les ribes de la Mediterrània antiga. Arrelat a l'Empordà, les fulletes perennes fa segles que tremolen i dansen a l'atzar del vent. Sense olivets no s'entendria el paisatge d'una comarca aspra i agraïda alhora, delicadament untuosa, des dels monts feixats de Cap de Creus fins als camps ordenats de la plana riallera.



• El Trull

(Durada de la visita: 30 min.)

L'olivera i el seu fruit, l'oliva, són les mares de l'oli natural, que no admet engany. Podrem veure el molí que actualment fa aquest nostre oli, així com el molí vell de pedres que fins fa 12 anys encara treia el suc de les nostres olives. Oli d'oliva verge extra, rutilant, brillant, encès, base d'una dieta mil·lenària, clau de volta d'una cultura. Oli amb Denominació d'Origen Protegida Empordà, fruit d'unes varietats autòctones empordaneses i d'unes oliveres velles carregades de vigor.



Tasta'ns
Tasta'ns
Tasta'ns



• **Una petita degustació**
(Durada: 30 min. / Preu: 3 €)*

Sinols neix del silenci pacient del pas dels segles, de la remor inconformista dels temps actuals. La força dels elements és tossuda, com els ceps. Només el treball constant del pagès pot educar tanta energia. Llavors, el vinater malda per extreure la millor saba de cada gotim. I nosaltres t'ho posem en una copa per compartir-ho.



• **El Tast**
(Durada: 45 min. / Preu: 10 €)

Sinols captiva i fa líquid l'esperit de tots els principis, els fonaments d'aquesta terra empordanesa. Els humanitza i els trasllada a la copa després d'un llarg període de repòs. En tastar-lo, els sentits confirmen que el vi manté l'ànima viva, capacitat de seduir. Aquest és el nostre guany, l'autèntica recompensa: poder suscitar il·lusió, plaer, salut i noblesa.

