



En Jávea, frente al Mar Mediterráneo, entre bancales y márgenes de piedra se encuentra la finca ALLARRIBA. Durante muchos años su propietario fue comprando "bancalet a bancalet" invirtiendo así todos los ahorros que iba obteniendo fruto de su trabajo.

Juanjo Sapena, uno de los 3 hijos, tras recorrer el mundo trabajando en diversos lugares, decidió volver a sus raíces para ocuparse de la finca familiar ALLARRIBA y dedicarse a conseguir hacer el mejor Aceite de Oliva: Oli de Xàbia ... y desde luego si no es el mejor, si es uno de los mejores.

En la finca ALLARRIBA existe una gran biodiversidad en la que los olivos se encuentran en equilibrio con plantas medicinales, madroños, algarrobos, almendros y pinar del Mediterráneo, resultando unas olivas con un aroma completamente diferente y especial, y gracias al microclima existente, con vientos frescos marítimos durante el verano e inviernos templados, confiere al aceite, Oli de Xàbia y Oligarum, un carácter único.

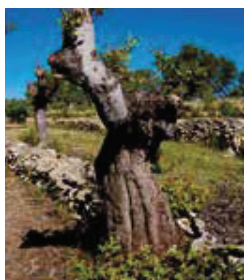
Será porque todo lo hace Juanjo con sus manos, un arado y un tractor. Mantiene la finca limpia y cuidada, va podando para mantener bien los olivos, utiliza técnicas

In Jávea, overlooking the Mediterranean, among stone terraces and banks, lies the ALLARRIBA estate. Over many years, the founder bought one plot at a time, investing the savings he made from his work.

After travelling the world and working in many different places, Juanjo Sapena, one of the 3 children of the founder, decided to return to his roots to take care of ALLARRIBA, the family estate, and strive to make the best olive oil: Oli de Xàbia. If it is not the best, it is certainly one of the best.

The ALLARRIBA estate has a great range of biodiversity where olive trees are grown in harmony with medicinal plants, strawberry trees, carob trees, almond trees, and Mediterranean pine trees. This results in olives with a completely different and special aroma. Thanks to the microclimate in the area, which includes fresh ocean winds in the summer and mild winters, Oli de Xàbia and Oligarum have a unique nature.

It is perhaps because of the work Juanjo does with his hands, a plough and a tractor. He takes care of the estate and keeps it clean, prunes the olive trees to maintain them, and uses organic farming techniques. He is currently in the process of receiving the organic farming



de biocultivo y está en trámites para el certificado, que tarda unos años en conseguirse. Será por la delicadeza con la que selecciona las aceitunas a la hora de llevarlas a la almazara, será porque embotella poco a poco, a medida que va teniendo demanda, será por todo el conjunto de bien hacer que el resultado de Oli de Xàbia y Oligarum es Excelente.

Las variedades que tiene son:

Oligarum:

Aceite Oliva Virgen Extra: es un Coupage Premium de olivas seleccionadas y recolectadas a principios de octubre en el punto exacto de envero de los olivos centenarios, unido a árboles jóvenes en la finca familiar tradicional ALLARRIBA

Villalonga Primer día

Aceite de Oliva virgen extra Premium, edición limitada: es una cuidada selección de aceitunas de la variedad autóctona Villalonga/Mançanella procedentes únicamente de olivos centenarios ubicados en la Finca familiar ALLARRIBA, recolectadas durante el primer día de campaña, a finales de Septiembre, que otorga a su Aceite de Oliva Virgen Extra Premium en Edición Limitada unas características organolépticas únicas.

Empeltre:

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium: Producido a partir de aceitunas seleccionadas y recolectadas a finales de septiembre y principios de octubre en la Finca ALLARRIBA.

El magnífico cocinero estrella Michelin, Nazario Cano junto a Oli de Xàbia han creado un Aceite de Oliva Virgen Extra único pensado en este entorno, seleccionando aceitunas con mucha delicadeza. Con la creatividad de Nazario Cano, junto al cuidado y el mimo en la elaboración artesanal de Oli de Xàbia han creado un Aceite único en el que sin perder la artesanía se puede apreciar todo el esplendor del Mediterráneo y su entorno ecológico de la Finca ALLARRIBA.

certificate, which takes a few years to obtain. It is perhaps because of how he delicately selects the olives when it is time to take them to the mill, or perhaps because he bottles gradually depending on demand, or perhaps because of all of the above, that the Oli de Xàbia and Oligarum oils are excellent.

The varieties available are:

Oligarum:

Extra Virgin Olive Oil: a Premium Coupage of select olives that are harvested in early October. They are perfectly ripe olives from both century-old and young olive trees in the ALLARRIBA traditional family estate.

Villalonga Primer día

Limited Edition Premium Extra Virgin Olive Oil: carefully selected local Villalonga/Mançanella olives which only come from century-old olive trees located in the ALLARRIBA family estate. They are harvested on the first day of the season, during late September. This gives this Limited Edition Premium Extra Virgin Olive Oil unique organoleptic characteristics.

Empeltre:

Premium Extra Virgin Olive Oil: This oil is made using select olives that are harvested in late September and early October in the ALLARRIBA estate.

Inspired by this environment, the magnificent Michelin-star chef Nazario Cano and Oli de Xàbia have created a unique Extra Virgin Olive Oil by selecting olives very carefully. The combination of Nazario Cano's creativity and the care and delicateness behind Oli de Xàbia's artisan production has resulted in a unique olive oil, which, without compromising this artisan process, allows you to appreciate the splendour of the Mediterranean and the organic environment of the ALLARRIBA.

www.olidexabia.com - Tel: +34 657699136