FINCA
OROZCO

GUÍA 03 / EL DIARIO DE LA FINCA

De la aceituna a tu mesa

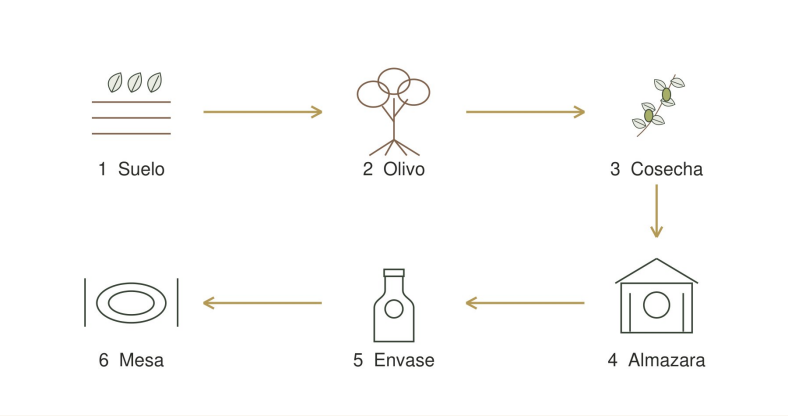
La tierra, la familia y las decisiones que dan vida a VIVUM.



FINCA OROZCO

Un recorrido que empieza en la tierra

Cada paso merece el mismo cuidado.



Antes de llegar a tu mesa, el aceite ha pasado por una campaña de decisiones. El suelo sostiene el olivo; el árbol forma el fruto; la cosecha abre el camino hacia la almazara. Después llegan la protección y, al fin, el disfrute.

Queremos que puedas conocer ese recorrido. Esta guía te acerca al lugar donde cultivamos, a nuestra historia familiar y a la manera en que entendemos el aceite de oliva virgen extra premium.

En las siguientes páginas encontrarás territorio y familia, cultivo ecológico y agricultura regenerativa, cosecha temprana, elaboración y las tres expresiones de VIVUM.

El origen de una botella se comprende siguiendo el camino completo.

FINCA OROZCO

El Delta del Ebro

Un territorio de agua, cultivos y vida.



Paisaje del Delta del Ebro. Archivo de Finca Orozco.

Nuestra finca está en el Delta del Ebro, dentro del territorio de la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre, reconocida por la UNESCO en 2013. El Delta forma parte de un conjunto de paisajes mediterráneos donde la actividad humana y la naturaleza se encuentran. [1]

Cultivar aquí significa observar un lugar concreto: su tierra, su agua, sus estaciones y la vida que lo acompaña. Para nosotros, el origen es también una responsabilidad cotidiana.

Queremos que conozcas este entorno antes de conocer el aceite. No porque un paisaje pueda sustituir la calidad, sino porque ayuda a entender la relación que queremos construir con nuestra tierra.

La designación de Reserva de la Biosfera reconoce el territorio; no es una certificación de calidad del aceite.

La finca pertenece a un paisaje que merece seguir vivo.

FINCA OROZCO

La familia Orozco

Una herencia que evoluciona con cada generación.

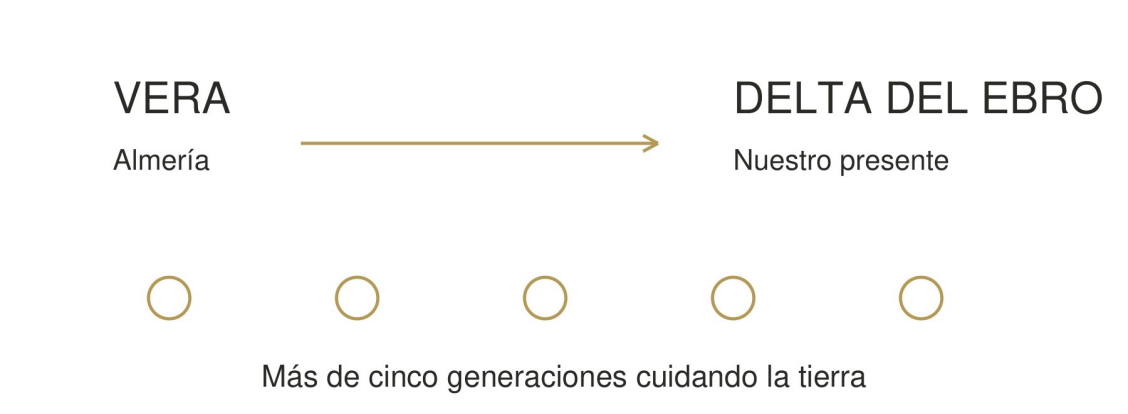


La familia en el olivar. Archivo de Finca Orozco.

El origen de la familia Orozco se remonta a Vera, en la provincia de Almería. Allí, más de cinco generaciones han cuidado la tierra. Hoy continuamos esa historia en el Delta del Ebro.

Una de nuestras primeras memorias tiene nombre: D. Frasquito (Francisco) Orozco. Su mano nos llevó a la finca en el Alcanar de Vera y nos enseñó a mirar de cerca. Lo que entonces parecía magia estaba hecho de atención, trabajo y conocimiento.

La herencia sigue creciendo. Nuestro cultivo ha evolucionado hacia la producción ecológica y la agricultura regenerativa: una forma actual de cuidar lo que recibimos y de pensar en quienes vendrán.

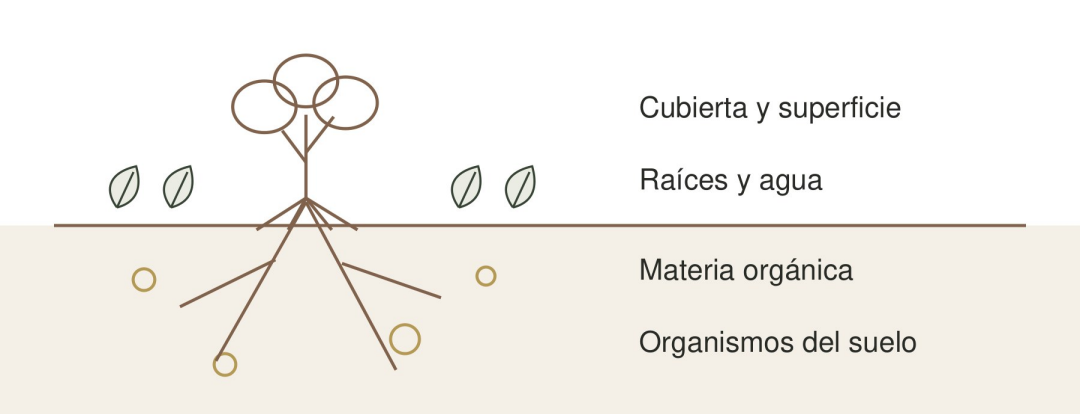


Hemos cambiado de tierra. El vínculo con ella sigue formando parte de la familia.

FINCA OROZCO

Cuidar la tierra año tras año

Ecológico certificado y agricultura regenerativa.



Esquema conceptual. Las prácticas se adaptan al terreno, al clima y a la campaña.

Nuestro AOVE está certificado ecológico por CCPAE, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. La certificación acompaña el cumplimiento de las normas de producción ecológica. [2]

La agricultura regenerativa dirige nuestra atención al suelo y a su funcionamiento. Trabajamos para mejorar la tierra año tras año, observando el cultivo, ajustando el manejo y cuidando la relación entre raíces, agua, materia orgánica y vida.

El olivar también tiene habitantes. Pink, Sidra y Bombón, nuestros burritos, forman parte del día a día de la finca. Nos recuerdan que cultivar es convivir con un entorno, con sus necesidades y sus ritmos.



Los burritos de la finca. Archivo de Finca Orozco.

La cosecha dura una temporada. Cuidar la finca es un trabajo de todo el año.

FINCA OROZCO

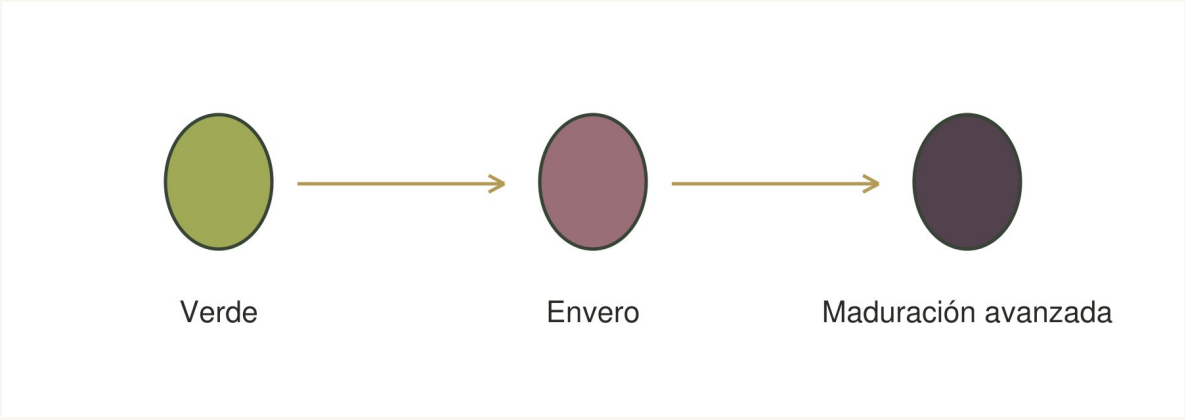
La cosecha temprana

Elegir el momento antes de contar los litros.



La aceituna cambia durante la maduración. Cambian sus sensaciones, su estado y el aceite que podemos obtener. Elegir cuándo recoger es una de las decisiones que dan forma a una campaña.

En VIVUM, la cosecha temprana es esencial. Recogemos antes de la maduración completa para buscar el carácter que queremos expresar. Suele implicar un menor rendimiento: aceptamos obtener menos aceite para seguir esa elección de calidad.



Evolución orientativa del fruto. El momento de recogida depende de la variedad y de la campaña.

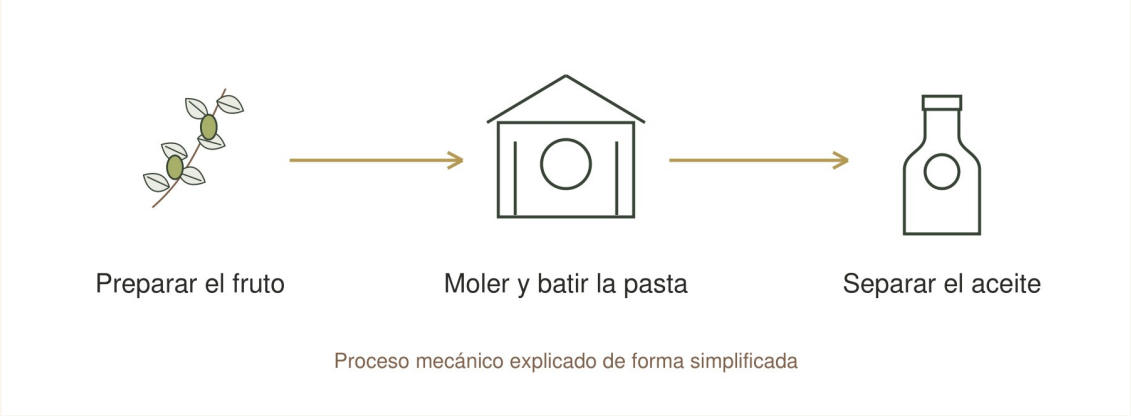
El resultado necesita mucho más que una fecha. También importan la salud del fruto, su manejo y la elaboración posterior. Cada cosecha se observa y se decide en el árbol, no únicamente en el calendario.

La calidad empieza con una decisión. Se confirma con todo lo que hacemos después.

FINCA OROZCO

De la cosecha a la almazara

El cuidado continúa después de recoger.



Proceso mecánico explicado de forma simplificada

La aceituna sigue siendo un fruto después de salir del árbol. Su manejo y el recorrido hasta la almazara importan. Allí se prepara, se muele y se transforma en una pasta de la que se separa el aceite por medios mecánicos.

Trabajamos con una almazara de instalaciones nuevas y modernas y con un maestro de almazara que aporta más de treinta años de experiencia. Tecnología y conocimiento se encuentran para elaborar el AOVE con la máxima calidad.

La higiene, el control del proceso y la atención a sus condiciones forman parte del trabajo. Un aceite premium necesita que el cuidado del olivar continúe dentro de la elaboración.

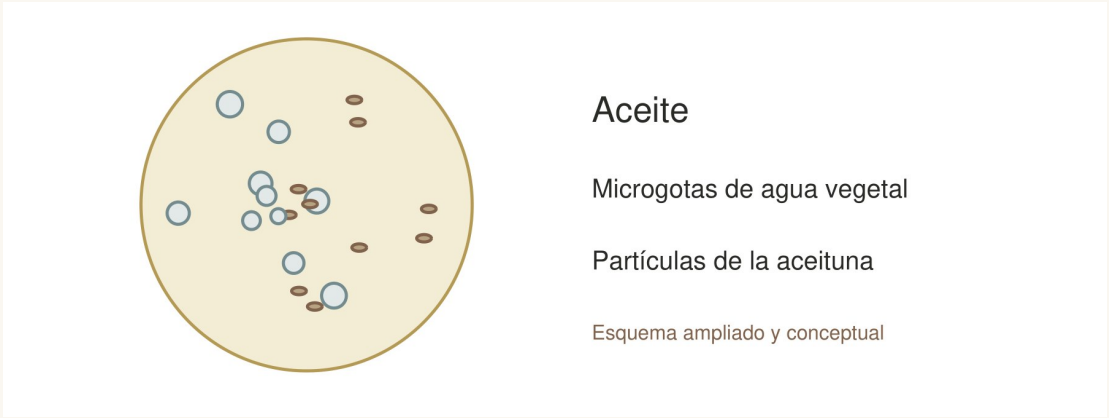
Cuando un aceite se presenta como «extracción en frío», la mención se refiere a procedimientos y temperaturas regulados: menos de 27 °C. [3]

El maestro conoce el proceso. La campaña le plantea un fruto distinto cada año.

FINCA OROZCO

Un AOVE vivo

La cosecha sigue contando su historia.



Llamamos vivo a un aceite que conserva carácter, aromas y la expresión de una campaña. No significa que contenga organismos vivos beneficiosos ni que tenga una categoría legal distinta. Significa que es un alimento sensible al tiempo y al cuidado.

Nuestro Arbequina Sin Filtrar muestra ese carácter con un aspecto velado. Mantiene microgotas de agua vegetal y pequeñas partículas de la aceituna en suspensión, que influyen en su apariencia y en su experiencia sensorial. [4]

Es una edición estacional: la vendemos solo durante los primeros meses desde la cosecha. Esos elementos en suspensión requieren atención a la conservación y al consumo; por eso recomendamos seguir siempre su etiqueta y su ficha.

La filtración también cuida el aceite al retirar agua y sólidos. Sin filtrar no significa automáticamente mejor: ofrece una experiencia distinta, especialmente ligada al comienzo de la campaña.

Su momento forma parte de su encanto. Disfrutarlo a tiempo también es cuidarlo.

FINCA OROZCO

Tres expresiones de nuestra tierra

Una familia de aceites para descubrir.



VIVUM	Qué lo distingue	Cuándo descubrirlo
Arbequina Sin Filtrar	Arbequina de cosecha temprana con elementos en suspensión y aspecto velado.	Solo durante los primeros meses desde la cosecha.
Arbequina Gran Selección	Nuestra interpretación de la arbequina en una selección cuidada de campaña.	Según disponibilidad de la cosecha.
Coupage de la Familia	Combina arbequina, morruda y otras variedades según la cosecha.	Según disponibilidad de la cosecha.

Cada referencia nace en una edición limitada de 700 botellas numeradas. La numeración acompaña una producción pequeña; el lote permite seguir la partida del aceite.

En VIVUM, premium significa unir origen, cosecha temprana, cultivo ecológico certificado, mirada regenerativa y cuidado de la elaboración. El término describe nuestra propuesta; la categoría del producto es aceite de oliva virgen extra.

El coupage cambia con la campaña. Su composición concreta y las notas de cata deben leerse en la información del lote que llega a tu mesa.

Tres maneras de acercarte al mismo origen. Tu paladar completa la elección.

FINCA OROZCO

El viaje continúa en tu mesa

Ahora el cuidado también está en tus manos.



Protege la botella de la luz y del calor y ciérrala después de servir. En nuestra presentación utilizamos Violet Glass como parte del cuidado del envase. Esa protección se completa con los hábitos de conservación en casa. [5]

Empieza por algo sencillo: una tostada, un tomate, unas verduras o una crema. Añade un poco, prueba y observa lo que cambia. La tierra y el trabajo encuentran aquí su sentido: en un alimento que disfrutas y compartes.

Gracias por conocer nuestro camino. La familia Orozco

Conocer VIVUM en fincaorozco.es

Para seguir aprendiendo

[1] Terres de l'Ebre Biosfera · El territorio de la reserva

[2] Comisión Europea · El producto ecológico certificado

[3] Unión Europea · Menciones del aceite de oliva

[4] Foods · Aceite velado y elementos en suspensión · 2023

[5] COI · Buenas prácticas de almacenamiento

Fotografías: archivo de Finca Orozco. Esquemas didácticos. Octubre de 2026.