

# Recorra los antiguos bancales de cultivo

En tan solo 4 kilómetros de recorrido circular, podrá descubrir las mayores exponentes de la campiña mediterránea.

Con un ligero desnivel de 130 metros, podrá acceder a los bancales de los que se extraen a finales de octubre las aceitunas que son la base del Aceite de Oliva Virgen Extra que se produce en la Finca Torre del Marqués.

Así mismo, podrá disfrutar de la diferente evolución que experimentan las cinco variedades de viñedo que se cultivan en la Finca Mas de Lluçia Wine Estate, algunas de cuyas cepas atesoran más de 60 años de historia.

Próximo al hotel, podrá descubrir los dos huertos ecológicos que surten de hortalizas y verduras a los fogones del restaurante La Atalaya del Tastavins, a lo largo de muchos meses, al cultivarse variedades de verano y de invierno.

Así mismo, podrá admirar bonitos ejemplares de almendros en las inmediaciones del hotel, y quizás descubra los nuevos trabajos de agricultura regenerativa que se están llevando a cabo, donde cada año se recuperan producciones singulares de los antiguos bancales, durante años en desuso, y algunos casos colonizados por el omnipresente pino.

