

SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

Calidad Premium

Premium Quality



Sensaciones del Mediterráneo
Mediterranean Sensations

SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

Masia Teuladí (Gorrión en valenciano) construida en 1918, a 429 m de altitud y a tan solo 10 Km. del Mar Mediterráneo

The Masia Teuladí farmhouse ("teuladí" means "sparrow" in Valencian), built in 1918, is set at an altitude of 429 metres and only 10 km from the Mediterranean Sea.

Medalla de Oro
en Los Ángeles EEUU
*Gold Medal
in Los Angeles, USA*

Aceitunas en envero
Olives at the ripening stage

Su hijo, Hugo Quintanilla Ripoll
His son, Hugo Quintanilla Ripoll

Fundador, Eliseo Quintanilla Almagro
The Founder, Eliseo Quintanilla Almagro

Trabajadores vareando / *Field workers harvesting*

Native variety olive trees: Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara, Genovesa combined with Arbequina

Tractor
tirando
de fardos
*Tractor
pulling bales*

Aceitunas en capazos
Olives in collecting baskets

Pájaros,
gorriones que parecen bancales

Olivos de variedades
autéctonas Manzanilla
Villalonga, Blanqueta,
Changlot Real, Alfafara,
Genovesa combinadas
con Arbequina

Grand Prestige
Gold Terraolivo
ISRAEL
*Grand Prestige
Gold Terraolivo
ISRAEL*

*Birds, sparrows that
represent the terraces*

Y por último,
nuestro maravilloso
"Mar Mediterráneo"
*And lastly,
our wonderful
"Mediterranean Sea".*

Sensaciones del Mediterráneo

Queremos provocar:

Sensaciones, desde la visualización del envase
Estilo Naif de Paula Alenda.

Sensaciones, con el relato de nuestra historia.

Sensaciones, con las características organolépticas del AOVE.

Presentamos nuestro extra virgen en una botella de aluminio, que protege totalmente de la luz directa, es irrompible, ligera, durable, reciclable y cómoda de utilizar.

Sensaciones hasta el final.

Mediterranean Sensations

We want to spark:

Sensations, from gazing at Paula Alenda's Naïve-Art style bottle.

Sensations, by telling our story.

Sensations, with the sensory properties of AOVE. We present our extra virgin olive oil in an aluminium bottle that gives complete protection from direct light and is unbreakable, hardwearing, recyclable and easy to use.

Sensations right down to the very last drop.

El origen

Señoríos de Relleu es el resultado de las inquietudes, experiencias y origen de Eliseo Quintanilla Almagro. Nació en el seno de una familia agrícola del campo de Cartagena y muy pronto decidió dedicarse al mundo farmacéutico buscando el bienestar de las personas con medios puramente naturales a partir de plantas. Ello le llevo hace más de 15 años a investigar las propiedades beneficiosas para la salud de la oleuropeína, presente en la hoja del olivo. Ahí se inicio una estrecha relación personal con el olivar que fue transmitida con fuerte entusiasmo a su hijo menor Hugo a lo largo de su juventud.

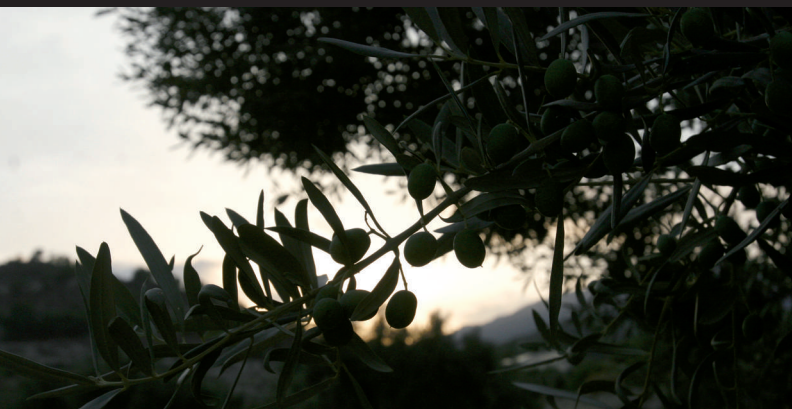
La ubicación y el terreno

En la Masia Teuladi, construida en 1918, a tan solo 10 Km. del mar, en un valle de almendros y carrascos, donde se combina entre bancales, la suavidad del Mediterráneo con la fuerza del clima continental de montaña, fue donde Eliseo y Hugo decidieron crear Señoríos de Relleu. La tierra franco arcillosa y calcárea que caracteriza esta zona, era el lugar perfecto para cultivar variedades autóctonas como la Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara, Genovesa y acompañarlas con la apreciada Arbequina.

Características de nuestro Coupage y maridajes

Las variedades autóctonas ofrecen un estilo propio caracterizado por una excelente fragancia, sabor frutado fresco de hierba recién cortada, junto con un equilibrio, estabilidad y armonía total que permiten complejos maridajes.

Innovación: Botella de Aluminio



Origin

Señoríos de Relleu is the outcome of Eliseo Quintanilla Almagro's curiosity, experience and origin. Born into a farming family in rural Cartagena, he decided early on in life to work in the world of pharmaceuticals, studying plants in search of purely natural means of making people feel better. More than 15 years ago this led him to research the beneficial health properties of oleuropein, found in olive leaves. This was the start of a close bond with olive trees, a love he has wholeheartedly instilled into his youngest son Hugo since childhood.

Location and terrain

The Masia Teuladi farmhouse, built in 1918, is only 10 km from the sea and nestles in a valley of almond groves and Aleppo pines, where gentle Mediterranean breezes take the edge off the often harsh mountain weather. Here, among the terraces, is where Eliseo and Hugo set up Señoríos de Relleu. The chalky clay loam soil found in this area makes this the perfect spot for growing native varieties such as Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara and Genovesa, plus the non-native but very popular Arbequina.

Our coupage and pairing

Native varieties have their very own style, which typically features an excellent aroma, a fresh fruity flavour of freshly cut grass, combined with balance, stability and complete harmony, allowing complex pairings to be made. You can get more updated information via the QR code.

Innovation: Aluminium bottle

SEÑORÍOS DE RELLEU®

Calle Moratin 15, Entlo. Oficinas 6-7 03008 Alicante, ESPAÑA.

T.+34 965 98 44 46 F.+34 965 99 08 40

info@senoriosderelleu.com · www.senoriosderelleu.com

