

# Maridajes y Más

Revista de Gastronomía y Turismo

Marzo 2013

## Burgos 2013

### Capital Española de la Gastronomía

Lugares  
con encanto  
El Albaicín

Protagonista  
Villa Nazules

Muy Personal

## RESTAURANTE COQUE

# SEÑORIOS DE RELLEU<sup>®</sup>

## UN VIRGEN EXTRA «SENSACIONES DEL MEDITERRÁNEO»



Señorios de Relleu es algo más que un **virgen extra**. En realidad, es el resultado del esfuerzo y dedicación que Eliseo Quintanilla y su hijo Hugo han depositado desde hace más de 15 años en su intrépida aventura oleícola. Un proyecto innovador que no podría ser entendido globalmente sin antes desgranan todos y cada uno de los elementos que contribuyen a darle forma.

Señorios de Relleu es la consecuencia de un **terruño**, calcáreo y franco arcilloso, que define la edafología de las fincas en las que los olivos entierran sus raíces. Es precisamente en ese mismo entorno del municipio alicantino de Relleu donde se asienta también la Masía Teuladi, una casa señorial de elegante arquitectura que contrasta con la modernidad de la almazara, envasadora y bodega que alberga en su interior. Desde su ubicación privilegiada, a tan solo 10 km del Mediterráneo, se divisa en el horizonte el valle de almendros y carrascos que escalan hacia las cumbres sobre los bancales serpenteantes y que ahora dan la bienvenida a los olivos.

Señorios de Relleu es el reflejo de un **clima** muy peculiar que, acariciado por unos rayos de sol incombustibles, combina la suavidad del mar en el que se sumergen sus costas con las temperaturas más extremas de la montaña que envuelve a los olivares.

Señorios de Relleu es una mezcla irrepetible de **variedades de aceitunas autóctonas** como la Manzanilla Villalonga, la Blanqueta, la Changlot Real, la Alfafara

y la Genovesa, que se conjugan con la apreciada Arbequina para ofrecer lo mejor de sí mismas. En una conjunción sublime, estos frutos ofrecen una excelente fragancia, un sabor frutado fresco que recuerda a la hierba recién cortada y un equilibrio, estabilidad y armonía que son capaces de concluir con unos coupages complejos y muy personales.

Señorios de Relleu es indudablemente **innovación**, que se proyecta a través de su **botella de aluminio** vanguardista. Ilustrada con motivos de estilo naif, el propio envase se empeña en contar historias acerca del lugar, las personas, el aceite y, en definitiva, acerca de todos aquellos elementos que de alguna manera le dan forma.

Señorios de Relleu es, en definitiva, un **estímulo** para los cinco sentidos, un arma de seducción capaz de conquistar a todo el mundo con sus nuevas sensaciones, sus «Sensaciones del Mediterráneo» ●





## Señoríos de Relleu®, en sólo 2 cosechas situado entre LOS MEJORES DEL MUNDO

La presentación de la última cosecha e imagen de Señoríos de Relleu® al mundo de los Aceites de Oliva Virgen Extra, AOVE, está siendo un auténtico éxito. Nuestro zumo de aceituna tiene una **una gran calidad contrastada, compitiendo con los mejores AOVE del mundo**. Esto no lo decimos nosotros, sino que lo avalan los más importantes concursos nacionales - internacionales del Virgen Extra:

En el Salón Gourmets de Madrid 2.012, premio a la Presentación. Basado en la exposición y equilibrio entre el factor estético del producto y la explicación de los componentes del producto.

En la Guía de Vinos y Aceites de la Semana Vitivinícola (Valencia) premio al **mejor aceite 2.012**.

En Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil 2.012 (Los Ángeles- California), segundo certamen más importante del mundo, hemos sido premiados con una “**Medalla de Oro**” a la presentación y “**Medalla de Plata**” al aceite.

En la “Guía Gastronomstrum 2.012” de Vinos, Aceites y Quesos de la Comunidad Valenciana hemos obtenido de **90 a 94** puntos en la valoración organoléptica y la reseña “G” de **favorito**.

En nuestra primera participación en el 6º Concurso Internacional Armonia 2.012 (Italia) hemos sido **Finalistas**.

En Terraolivo 2.012 (Jerusalén-Israel), cuna del aceite de oliva, hemos sido premiados con la Medalla de Oro “**Gold**”.

En la prestigiosa revista alemana **Der Feinschmecker** (Alemania), hemos sido seleccionado **los mejores 200 aceites de oliva virgen extra**, otorgándoles el premio **Gourmet Olio -2012**.

Desde el Prestigioso concurso Inglés “**Great Taste Awards**” (Inglaterra) nos han seleccionado con una estrella como **uno de los mejores aceites**, entre los más de 8.000 productos distintos de alimentación y bebida presentados.

Le Guide des Gourmands (Francia). Producto recomendado.

Flos Olei 2012 (Italia). Hemos obtenido 86 puntos en la valoración organoléptica.

