

# FLOS OLEI 2014



ENGLISH

guida al mondo  
dell'extravergine  
a guide to the world  
of extra virgin olive oil

ITALIANO

THE TOP  
500

  
marco oreggia

## Señorios de Relleu

Partida Figueret

03578 Relleu (Alicante)

Tel. +34 965 984446 - Fax +34 965 990840

E-mail: hqr@senoriosderelleu.com - Web: www.senoriosderelleu.com



91 ↑

429 m

Specializzato  
Specialized

Ipsilon  
Y-trellis

Bacchiatura e brucatura a mano  
Beating and hand picking

Si - Ciclo continuo  
Yes - Continuous cycle

Changlot real

Fruttato intenso  
Intense fruity

da 12,01 a 15,00 € - 500 ml  
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

**S**eñorios de Relleu nasce dall'esperienza di Eliseo Quintanilla Almagro, tecnico farmaceutico di professione ma proveniente da una famiglia di tradizioni agricole, e dall'entusiasmo di suo figlio Hugo. La bella casa colonica Masia Teuladi, costruita nel 1918, è il nucleo della tenuta che comprende 61 ettari di oliveto, con 11 mila piante che quest'anno hanno fruttato 1.400 quintali di olive e 200 ettolitri di olio extravergine. Quattro gli Extravergine Señorios de Relleu: i tre Coupage, Delicate, Medium e Intense, e l'ottimo monovarietale Changlot Real. Quest'ultimo è di un bel colore giallo dorato intenso con leggere venature verdi, limpido; al naso è deciso e avvolgente, ricco di sentori fruttati di pomodoro acerbo e mela bianca, arricchiti da fresche note balsamiche di menta e basilico. In bocca è complesso ed elegante, con toni di carciofo, cicoria, lattuga e netto ricordo di pepe nero. Amaro spiccato e piccante presente e armonico. Perfetto su antipasti di lenticchie, funghi porcini alla brace, insalate di tonno, radicchio alla griglia, passati di carciofi, primi piatti al ragù, pesce azzurro gratinato, agnello al forno, carni rosse in tartare, formaggi stagionati a pasta dura.

**S**eñorios de Relleu was founded by the experienced Eliseo Quintanilla Almagro, a pharmacy technician from a family with agricultural traditions, and his enthusiast son Hugo. The beautiful farmhouse Masia Teuladi, built in 1918, is the heart of the estate, including 61 hectares of olive grove with 11,000 trees. In the last harvest 1,400 quintals of olives and 200 hectolitres of oil were produced. There are 4 Extra Virgin Señorios de Relleu: the three Coupage, Delicate, Medium and Intense and the excellent Monovarietal Changlot Real, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is definite and rotund, rich in fruity hints of unripe tomato and white apple, enriched by fresh fragrant notes of mint and basil. Its taste is complex and elegant, with a flavour of artichoke, chicory, lettuce and a distinct note of black pepper. Bitterness is definite and pungency is present and harmonic. It would be ideal on lentil appetizers, barbecued porcini mushrooms, tuna salads, grilled radicchio, artichoke purée, pasta with meat sauce, blue fish au gratin, baked lamb, red meat tartare, hard mature cheese.