



SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

## *Branding y pautas de comunicación*



*Sensaciones del Mediterráneo  
Mediterranean Sensations*



## ORIGEN

Señoríos de Relleu es el resultado de las inquietudes, experiencias y origen de **Eliseo Quintanilla Almagro**. Nacido en el seno de una familia agrícola del campo de Cartagena, muy pronto decidió dedicarse al **mundo farmacéutico** buscando el bienestar de las personas con medios puramente naturales a partir de plantas.

Ello le llevó hace más de 15 años a investigar las propiedades beneficiosas para la salud de la **oleuropeina**, presente en la hoja del olivo. Fue entonces cuando inició una estrecha relación personal con el olivar que fue transmitida con fuerte entusiasmo a **su hijo Hugo** a lo largo de su juventud.



**Hugo Quintanilla**  
Ingeniero Agrónomo  
y de Montes



## LA UBICACIÓN Y EL TERRUÑO

En la **Masía Teuladí**, construida en **1918**, a tan sólo **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.

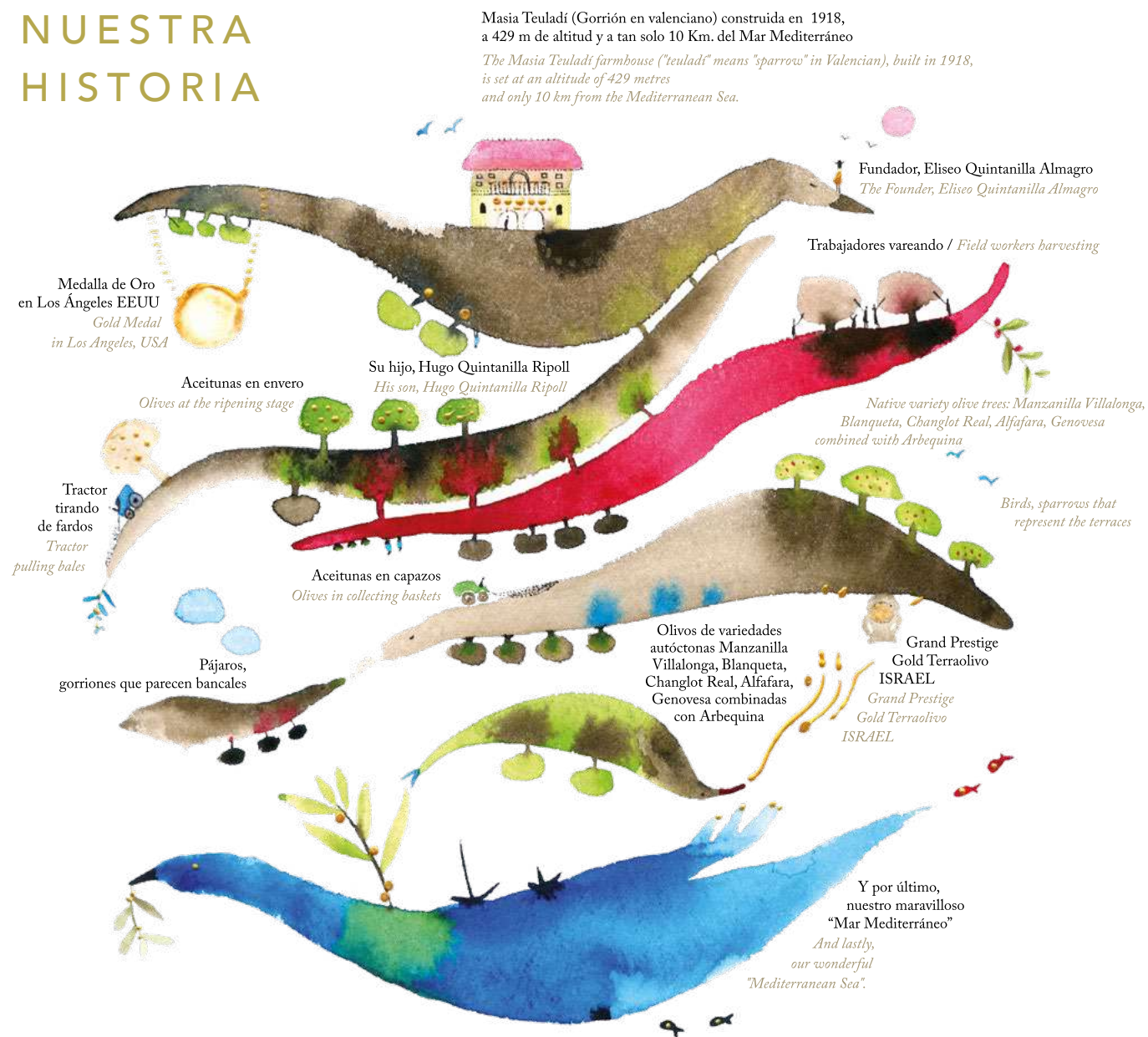
La tierra franco arcillosa y calcárea que caracteriza esta zona, era el lugar perfecto para cultivar **variedades autóctonas** como la Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara, Genovesa y acompañarlas con la muy apreciada **Arbequina**.

# PIONEROS EN TRANSMITIR EMOCIONES CON LOS 5 SENTIDOS

Las personas, los lugares y los proyectos, cuando se viven intensamente, contagian su entusiasmo a todo lo que les rodea.

Queremos compartir esas sensaciones con vosotros, y por ello esta **botella de aluminio decorada con el estilo naif** de **Paula Alenda** representa las personas que han creado Señoríos de Rellou, la montaña, el mar Mediterráneo, la Finca Teuladí (gorrión en valenciano), la almazara, los premios obtenidos en Terraolivo (Israel) y Los Ángeles (EEUU) y, por supuesto, los olivos y aceitunas, cuyo excelente zumo encontraréis en su interior.

## NUESTRA HISTORIA





## UN REGALO GASTRONÓMICO MUY ORIGINAL

Con el objetivo de preservar al máximo las excelentes características nutricionales y organolépticas del **AOVE**, hemos decidido innovar incorporando una **botella de aluminio** que **protege totalmente de la luz directa, es irrompible, ligera, durable, reciclable y cómoda de utilizar.**



## NUESTRAS VARIEDADES

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.

Tenemos una **producción pequeña** porque solo producimos el aceite de oliva virgen extra de **nuestros propios olivos** y procesamos en nuestra **propia almazara**. El **respeto a la naturaleza que nos rodea** es nuestra mayor prioridad. Gestionamos 100 ha. de superficie. Todo es llevado por una gran **pasión familiar**, lo que se traduce en una **producción limitada de la más alta calidad**.





**Cosechamos nuestras propias aceitunas** que hemos cultivado con tanto cuidado todo el año para molerlas en unas pocas horas despues de que hayan sido cosechadas. **Todo este proceso se realiza en nuestra finca.** De esta forma obtenemos un producto de alta calidad, un verdadero zumo de aceituna de producción limitada.

## CONOZCA EL PROCESO

- **Cosecha temprana en verde** a principios de Octubre.
- El tiempo entre la cosecha de la aceituna y la elaboración del aceite **es mínimo.**
- Una vez obtenido el aceite, lo almacenamos en **depositos de acero inoxidable.**
- **Embotellamos** en pequeños lotes.

QUIERO SABER MÁS

# NUESTRA GAMA DE ACEITES

Nuestros 4 aceites de oliva son **virgen extra**, y de la misma calidad extraordinaria. Todos son Coupages (Mezclas) de variedades con diferentes intensidades, aromas y gusto.

La diferencia entre ellos es el **porcentaje de cada variedad** de aceitunas usados en cada uno. Y debido al uso de las diferentes variedades, cada aceite tiene aromas y gustos diferentes.

Nuestra producción es respetuosa con el medio ambiente y uno de nuestros aceites esta certificado en Agricultura Ecológica. No solo el contenido es extraordinario, **nuestro packaging habla por si solo.**



DELICATE  
COUPAGE

MEDIUM  
COUPAGE

INTENSE  
COUPAGE

ORGANIC  
COUPAGE

DISEÑO  
INNOVADOR

IRROMPIBLE

RECICABLE

LIGERO

CÓMODO



SEÑORIOS DE RELLEU®  
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

## "PRIMER DÍA DE COSECHA"

AGATHA RUIZ DE LA PRADA ♥



Desde hace años, en Señoríos de Relleu teníamos una asignatura pendiente, **sorprender a la gente con un "1er día de cosecha"** a la altura de lo que se merece. Para ello **necesitábamos una fantástica imagen, un extraordinario AOVE y una simpática historia.**

Por fin, a principios de 2024, en el 9º foro Cámara Business Club de Alicante, donde Ágatha Ruiz de la Prada fue la ponente invitada, surgió la idea de poder desarrollar algo diferente y especial juntos.

*Branding y pautas de comunicación*

# ¿QUÉ COUPAGE TE APETECE?



100 ml  
3,40 fl.oz

250 ml  
8,50 fl.oz

500 ml  
16,90 fl.oz

Gift box  
500 ml

## DELICATE COUPAGE

Variedades:

**60%** Arbequina,  
**20%** Manzanilla,  
**20%** Alfafarenca, Blanqueta,  
Changlot Real y Genovesa



100 ml  
3,40 fl.oz

250 ml  
8,50 fl.oz

500 ml  
16,90 fl.oz

Gift box  
500 ml

## INTENSE COUPAGE

Variedades:

**40%** Alfafara,  
**30%** Changlot,  
**30%** Arbequina, Blanqueta,  
Manzanilla and Genovesa



100 ml  
3,40 fl.oz

250 ml  
8,50 fl.oz

500 ml  
16,90 fl.oz

Gift box  
500 ml

## MEDIUM COUPAGE

Variedades:

**30%** Changlot,  
**20%** Alfafara,  
**50%** Arbequina, Blanqueta,  
Manzanilla and Genovesa



100 ml  
3,40 fl.oz

250 ml  
8,50 fl.oz

500 ml  
16,90 fl.oz

Gift box  
500 ml

## ORGANIC COUPAGE

Variedades:

**30%** Blanqueta,  
**30%** Arbequina,  
**40%** Changlot Real, Alfafara,  
Manzanilla and Genovesa

# ¿TE GUSTA SORPRENDER?

## ESTUCHES REGALO

500 ml / 16,90 fl.oz



## LA FAMILIA

3x500 ml / 3x16,90 fl.oz



## SENSACIONES DEL MEDITERRÁNEO



4x500 ml / 4x16,90 fl.oz



4x250 ml / 4x8,50 fl.oz



4x100 ml / 4x3,40 fl.oz

## LA EDICIÓN DE BOLSILLO

3x100 ml / 3x 3,40 fl.oz



## LA PÉRGOLA

Opción personalizable / Customizable option



## 3 SENSACIONES

3x250 ml / 3x8,50 fl.oz



## 3 PREMIOS

3x250 ml / 3x8,50 fl.oz

## MONODOSIS 20 ml



## BAG IN BOX 3L



# UN MUNDO DE SENSACIONES



# MARIDAJES: UNA RÁPIDA COMPARACIÓN

|                                                                                                         | DELICATE<br>COUPAGE | MEDIUM<br>COUPAGE | INTENSE<br>COUPAGE | ORGANIC<br>COUPAGE |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| FRUITNESS                                                                                               | ★ ★ ★ ★             | ★ ★ ★ ★           | ★ ★ ★ ★            | ★ ★ ★ ★            |
| INTENSITY                                                                                               | ★ ★                 | ★ ★ ★             | ★ ★ ★ ★            | ★ ★ ★ ★            |
| SPICENESS                                                                                               | ★ ★                 | ★ ★ ★             | ★ ★ ★ ★            | ★ ★                |
| BITTERNESS                                                                                              | ★                   | ★ ★               | ★ ★ ★              | ★ ★ ★              |
|  WHITE MEAT            | ✓                   | ✓                 |                    | ✓                  |
|  RED MEAT              |                     | ✓                 | ✓                  | ✓                  |
|  FISH (WHITE)          | ✓                   |                   | ✓                  |                    |
|  FISH (OILY)          | ✓                   | ✓                 |                    | ✓                  |
|  VEGETABLES / SALADS | ✓                   | ✓                 | ✓                  | ✓                  |
|  DESSERTS            | ✓                   | ✓                 |                    | ✓                  |
|  SOUPS / STEWS       |                     | ✓                 | ✓                  |                    |
|  PASTA / RICE        |                     | ✓                 | ✓                  | ✓                  |
|  CHEESE              | ✓                   | ✓                 | ✓                  | ✓                  |

# NOTAS DE CATA EN NARIZ

## DELICATE COUPAGE



**Hierba recién  
cortada y  
aromáticas**



**Plátano**

## MEDIUM COUPAGE



**Manzana**



**Toque de plantas  
aromáticas**



**Almendra verde**

## INTENSE COUPAGE



**Hierba recién  
cortada**



**Almendra verde**



**Tallos de tomate**

## ORGANIC COUPAGE



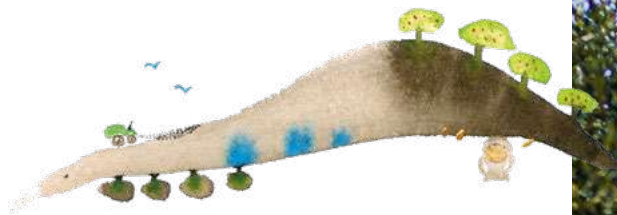
**Plátano**



**Tallos de tomate**



**Toques frutales**



## OLEOTURISMO

Oleoturismo es un nuevo término para referirse al **Turismo de actividades relacionadas con el AOVE** (Aceite de Oliva Virgen Extra). Se trata de una alternativa al turismo tradicional. En Señoríos de Relleu estamos apostando firmemente por este modo de difundir el conocimiento y la cultura sobre el Olivo y el Aceite de Oliva.

**¿Te quieres adentrar en mundo de sensaciones nuevas y conocer el AOVE?**

- **Visitas** a la Masía Teuladí.
- **Degustaciones**, maridajes en restaurantes, gastrobares, tiendas gourmet a lo largo de toda España y próximamente fuera de nuestro país.
- Degustaciones, **charlas** en escuelas gastronómicas a lo largo de nuestra geografía.
- Degustaciones y charlas en **salones y ferias**.
- Charlas y coloquios dentro del sector agrario, producción de AOVE, sector gastronómico.





## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Señoríos de Relleu ha sido reconocido por la excelencia de sus aceites **a lo largo y ancho del mundo.**

Desde 2.011 hemos obtenido **más de 100 reconocimientos y premios** a la calidad en todo el mundo: Inglaterra, Italia, España, Francia, Alemania, Japón, Israel, EEUU. Debemos destacar que no solamente hemos sido reconocidos a la calidad de nuestro producto sino **también a nuestra imagen, innovación y diseño totalmente diferenciados.**

### Premios a la calidad destacados:

- Mejor aceite de la Comunidad Valenciana (España).
- Best of Class. Los Angeles International Olive Oil Competition (EEUU)
- 93 puntos en la Guia Italiana Flos Olei Marco Oreggia (Italia)
- Gran Prestige Gold en Terraolivo (Israel) como uno de los 20 mejores
- Mejor aceite (tres años consecutivos) en la Guía de Vinos y Aceites de la Semana Vitivinícola (España).

### Premios a la innovación y diseño destacados:

- Premio a la "Presentación" en Salón de Gourmets de Madrid.
- Premio "Best Packaging Design" al diseño de nuestras botellas y estuche en Los Angeles International Olive Oil Competition (EEUU).
- Medalla de bronce en los premios Laus de "Diseño" de Barcelona.
- Premio a la "Versatilidad" en Salón de Gourmets de Madrid.
- Premio a nuestro "Packaging" en el concurso Italiano "Le Forme Dell'olio"



## DEGUSTACIÓN Y CATA

Expresa libremente las sensaciones que transmite el Virgen Extra:

### a) Sensaciones visuales: Color

Llenamos 1/5 de una copa de vino. Aunque todos consideramos el color del aceite como algo importante y atractivo, éste no es valorado en las catas profesionales porque no debe influir en las percepciones olfativas y gustativas del catador. En este caso se observa aspecto, tonalidad y untuosidad.

### b) Sensaciones olfativas: Aromas

Para apreciar los aromas debemos calentar la copa e identificar: Frutado Verde o Maduro. Con matices a hierba, manzana, Almendra, Tomate, Plátano, Higuera, Heno, fruta...

### c) Sensaciones gustativas: Sabor y cuerpo

Debemos introducir en nuestra boca un poco de aceite y percibir el: Amargo, Picante, textura, sabor y postgusto.



# 10 CURIOSIDADES SOBRE EL AOVE

1.

## ¡Es muy saludable!

Cada vez hay más estudios que demuestran las **propiedades beneficiosas** del consumo de AOVE contra el cáncer, diabetes, enfermedades del corazón, etc...

2.

## Extracción en frío / Prensado en frío

Antiguamente el aceite se elaboraba mediante el prensado de las aceitunas. Pero hoy en día, los productores usamos maquinaria moderna para extraer el aceite. **Ninguno de los 2 procesos usa calor**, pero mucha gente sigue buscando en el etiquetado prensado en frío como signo de calidad, siendo realmente de mayor calidad el nuevo proceso.

3.

## Acidez

La acidez en el aceite de oliva **no tiene nada que ver con el gusto**. No es posible detectarlo en boca ni en una cata de aceites, es un parametro químico de laboratorio. El Nivel de Acidez indica la sanidad que tenía la aceituna a la hora de elaborar el aceite, un buen AOVE no debería de exceder 0.4°.

4.

## Producción en España

En muchos lugares se producen excelentes AOVES y **España es el mayor productor del mundo** y el más galardonado.

5.

## Filtrado o sin Filtrar

Los aceites de oliva filtrados o sin filtrar tienen las **mismas propiedades beneficiosas y los mismos sabores y aromas**. Pero hay una gran diferencia entre ellos y es la **vida útil**. En los aceites sin filtrar las partículas aceleran la oxidación y tienen menos estabilidad.

6.

## Identificar un buen AOVE

Debemos mirar la etiqueta para observar la información sobre su origen, variedades y realizar una cata cuando lo abras; **un buen aceite de oliva virgen extra debería oler a aromas frescos y frutales**. Es probable que sin querer estes tomando aceite de oliva rancio.

7.

## El picante y el amargo

**Ambos son buenos en el aceite**. Indican la presencia de polifenoles, que son los antioxidantes que protegen nuestras células del daño.

8.

## La vida útil

Es de **aproximadamente 2 años** y una vez abierto de 3 meses. El aceite de oliva no mejora con el tiempo.

9.

## Su conservación

El aceite de oliva debería ser guardado alejado de las fuentes de calor **en un lugar fresco**, entre 10 ° C y 23 ° C de temperatura.

10.

## ¿Cocinar con aceite de Oliva?

**Si, por supuesto**. Es el único aceite del mundo que puede alcanzar temperaturas superiores a los 180 °C. Pero recomendamos su uso en crudo para apreciar todos sus aromas.

# SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil



## **Señorios de Relleu S.L.**

C/ Moratin 15, Entlo. Oficinas 6 y 7

03008 Alicante, ESPAÑA.

Tel: +34 965 98 42 84

info@senoriosderelleu.com

[www.senoriosderelleu.com](http://www.senoriosderelleu.com)

