

SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

Branding y pautas de *comunicación*

Compromiso de Calidad Turística

ENTIDAD ADHERIDA CREATURISME

COMUNITAT VALENCIANA AGROTURISMO

OLIVARES vivos



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 cu**ando 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 Relleu, 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.

Señoríos de Relleu®
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

NUESTRA HISTORIA

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.





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.**

Señorios de Relleu®
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

SOSTENIBILIDAD, BIODIVERSIDAD Y OLEODIVERSIDAD

Un banco vivo para conservar, estudiar y compartir el patrimonio varietal del olivo.

· AGRICULTURA ECOLÓGICA
Cultivamos con respeto al suelo, al entorno y a los equilibrios naturales.

· AGRICULTURA REGENERATIVA
Mejoramos la fertilidad del suelo y fomentamos un sistema agrícola vivo.

· OLIVARES VIVOS
Impulsamos la biodiversidad y ponemos en valor el olivar como ecosistema.

· ECONOMÍA CIRCULAR CON LOMBRICES
Transformamos restos orgánicos en humus, cerrando el ciclo de nutrientes.

· ENERGÍAS RENOVABLES
Integramos energías renovables en nuestra actividad productiva.

· OLIVAR DE MONTAÑA
Cultivamos en un entorno singular para preservar el patrimonio del olivar mediterráneo.

· APADRINAMIENTO DE OLIVOS MONUMENTALES
Conservamos patrimonio cultural y natural creando un vínculo vivo con el territorio.

Señorios de Relleu®
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil



MÁS DE
100
VARIEDADES DE OLIVO

Branding y pautas de *comunicación*



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 minimo.**
- 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.**



DISEÑO INNOVADOR

IRROMPIBLE

RECICABLE

LIGERO

CÓMODO

DELICATE COUPAGE

MEDIUM COUPAGE

INTENSE COUPAGE

ORGANIC COUPAGE





"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 COUPAGE	MEDIUM COUPAGE	INTENSE COUPAGE	ORGANIC 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



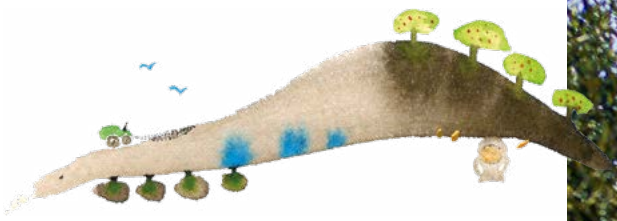
Plátano



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.

Señorios de Relleu®
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil



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.

Señorios de Relleu®
Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

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 possible detectarlo en boca ni en una cata de aceites, es un parametro químico de laboratorio. El Nivel de Acidez indica la sanidad que tenia la aceituna a la hora de elaborar el aceite, un buen AOVE no deberia de exceeder 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 particulas 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 deberia 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 celulas 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 deberia 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