

SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil
Calidad Premium *Premium Quality*

Branding &
Pautas de Comunicación

Sensaciones del Mediterráneo
Mediterranean Sensations





Hugo Quintanilla, Ingeniero Agrónomo y de Montes

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.



Masia Teuladi

La ubicación y el terruño

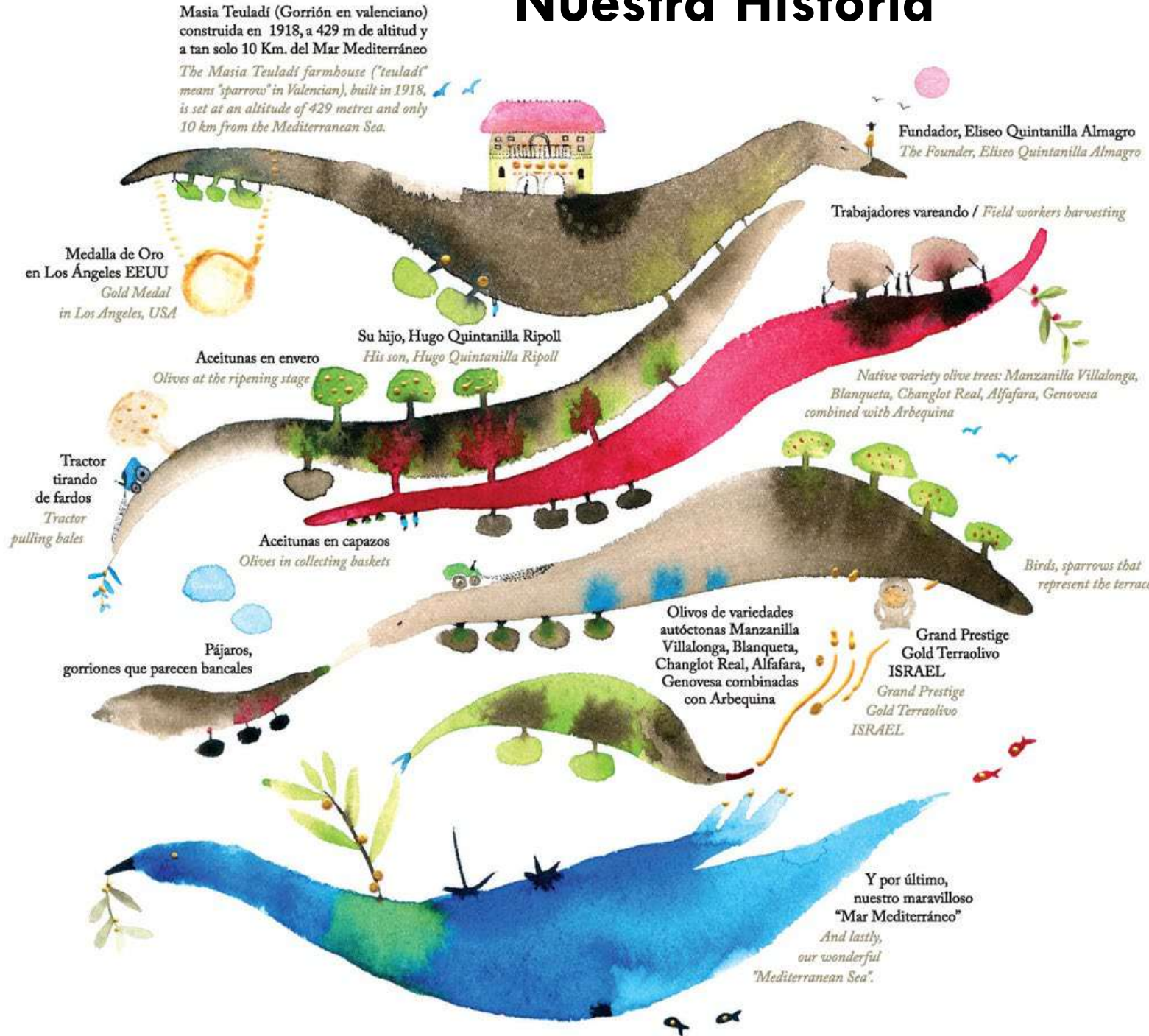
En la Masía Teuladí, construida en **1918**, a tan sólo **10 Km. del mar**, en un valle de almendros y carrascos, donde se combina entre bancales la suavidad del Mediterráneo con la fuerza del clima continental de montaña, fue donde Eliseo y Hugo decidieron crear Señoríos de Relleu. La tierra franco 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

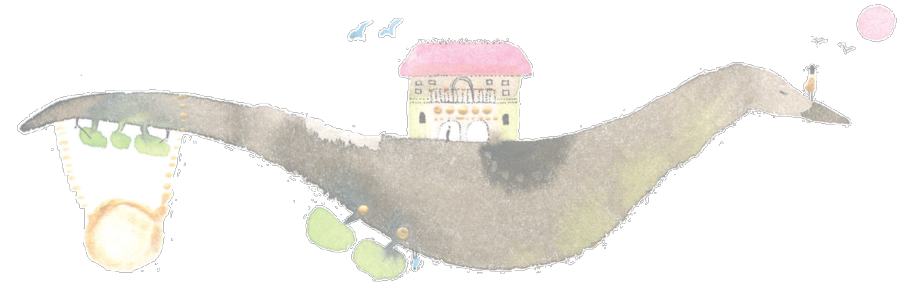
Las personas, los lugares, los proyectos cuando se viven intensamente contagian su entusiasmo a todo lo que les rodea.

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.

Nuestra Historia



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.**



SOMOS UN REGALO GASTRONÓMICO MUY ORIGINAL



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 mayor respeto a la naturaleza** que nos rodea es nuestra mayor prioridad. Gestionamos **100 ha.** de superficie. Todo es llevado por una gran **pasion 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 todo 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

[Quiere saber mas](#)

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.



Diseño
Arte al Estilo Naïf
Irrompible
Recicable
Envase Ligero
Comodo de Usar

No solo el contenido es extraordinario, nuestro packaging habla por si solo.

¿Que Coupage te apetece?



Delicate Coupage

Variedades usadas:
60% Arbequina,
20% Manzanilla,
20% Alfafarenca,
Blanqueta, Changlot
Real and Genovesa

Medium Coupage

Variedades usadas:
30% Changlot,
20% Alfafara,
50% Arbequina,
Blanqueta, Manzanilla
and Genovesa

Intense Coupage

Variedades usadas:
40% Alfafara,
30% Changlot,
30% Arbequina,
Blanqueta, Manzanilla
and Genovesa

Organic Coupage

Variedades usadas:
30% Blanqueta,
30% Arbequina,
40% Changlot Real,
Alfafara, Manzanilla
and Genovesa

Tamaños

Nuestros **4 aceites de oliva** virgen extra se embotellan en **20 ml, 100 ml., 250 ml., 500 ml. y 3 L.**
Y además disponemos de distintas combinaciones de **estuches de regalo.**

¿Te gusta sorprender? Un regalo muy Original

500 ml



La Salsa del Mediterráneo
OLEOGARUM

250 ml: 2 – 3 botellas



3 SENSACIONES
3x250 ml
3x8.50 fl.oz

2 PREMIOS
2x250 ml
2x8.50 fl.oz

Opción personalizable / Customizable option

20 ml



Bag In Box 3 L

100 ml: 3 botellas

La Edición de Bolsillo



3x100 ml
3x3.40 fl.oz

La Familia

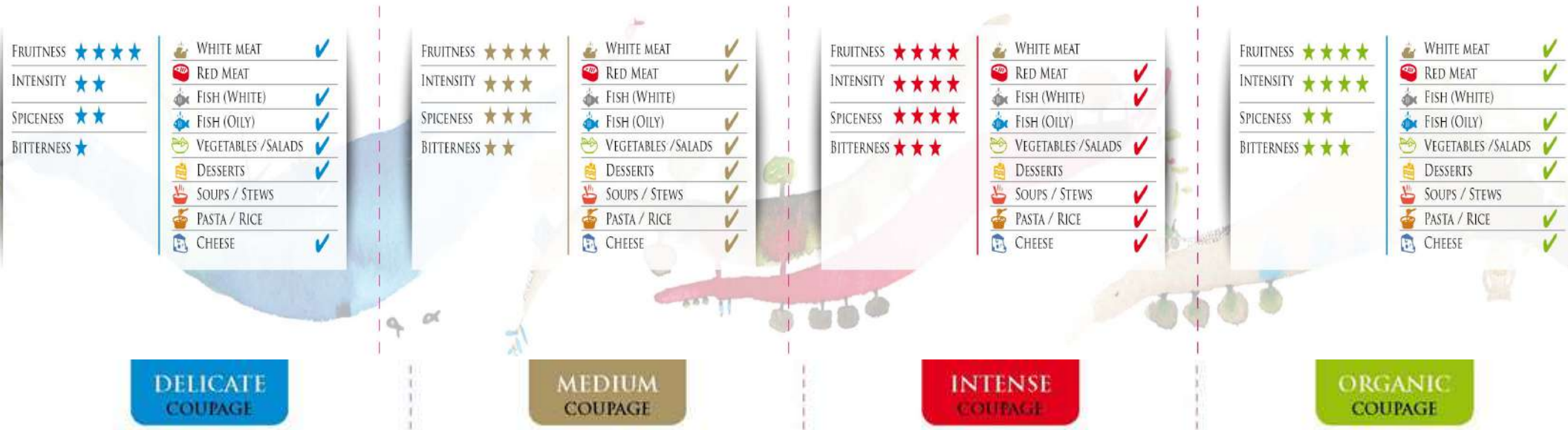


3x500 ml
3x16.90 fl.oz





Maridajes: Una rápida comparación



NOTAS DE CATA EN NARIZ

Delicate Coupage

Hierba recién cortada y aromáticas
Platano

Medium Coupage

Manzana
Toques de plantas aromáticas
Almendra Verde

Intense Coupage

Hierba recién cortada
Almendras Verdes
Tallos de Tomate

Organic Coupage

Platano
Tomate
Toques frutales

LAS NOTAS DE CATA Y LOS DISTINTOS MARIDAJES POSIBLES DEPENDEN DEL GUSTO

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 Virgen Extra?



- 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 charlas en Salones, 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. Entre ellos destacamos:



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).

Debemos destacar que no solamente hemos sido reconocidos a la calidad de nuestro producto sino a **nuestra imagen, innovación y diseño totalmente diferenciados.**

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 $\frac{1}{5}$ 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.**



Copa de Vino



Vaso Oficial para la Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra

10 cosas que los consumidores deberían de saber sobre el AOVE

- (1) **¡Es muy saludable!** – Cada vez hay más estudios que demuestran las propiedades beneficiosas del consumo de aceite de oliva virgen contra el cancer, 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) En muchos lugares se producen excelentes AOVES – y España es el **mayor productor** del mundo y el más galardonado en todo el mundo.
 - (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** no es fácil! – 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** son buenos en el aceite. Indican la presencia de polifenoles – que son los antioxidantes que protegen nuestras células del daño.
 - (8) **La Vida Útil** del aceite de oliva es de aproximadamente 2 años y una vez abierto de 3 meses. El aceite de oliva no mejora con el tiempo.
 - (9) 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.
- 