

FLOS OLEI 2013



ENGLISH

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

ITALIANO



marco oreggia

Señorios de Relleu

Partida Figueret

03578 Relleu (Alicante)

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

E-mail: info@señoriosderelleu.com - Web: www.señoriosderelleu.com



86  

 429 m


 Specializzato
Specialized


 Ipsilon
Y-trellis

 Brucatura a mano e meccanica
Hand picking and mechanical harvesting

 Si - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle

 Changlot real

 Fruttato medio
Medium fruity

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

Señorios 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. Cinque gli Extravergine Señorios de Relleu: i due monocultivar Alfafara e Manzanilla Villalonga, i due blend Coupage e Primer Dia de Cosecha e l'ottimo monovarietale Changlot Real. Il panel sceglie quest'ultimo, di un bel colore giallo dorato intenso, limpido; al naso è elegante e avvolgente, con sentori fruttati di pomodoro acerbo e mela bianca, arricchiti da note aromatiche di mentuccia e basilico. In bocca è complesso e vegetale, con toni di lattuga e mandorla. Amaro spiccato e piccante ben espresso e armonico. È eccellente per antipasti di carciofi, insalate di pesce persico, marinate di salmone, verdure al vapore, passati di asparagi, risotto con funghi ovoli, crostacei in guazzetto, pesci arrosto, coniglio al forno, pollame ai ferri, formaggi caprini.

Señorios 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 5 Extra Virgin Señorios de Relleu: the two Monocultivar Alfafara and Manzanilla Villalonga, the two blends Coupage and Primer Dia de Cosecha and the excellent Monovarietal Changlot Real, chosen by the panel. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour. Its aroma is elegant and rotund, with fruity hints of unripe tomato and white apple, enriched by aromatic notes of field balm and basil. Its taste is complex and vegetal, with a flavour of lettuce and almond. Bitterness is definite and pungency is distinct and harmonic. It would be ideal on artichoke appetizers, perch salads, marinated salmon, steamed vegetables, asparagus purée, risotto with ovoli mushrooms, stewed shellfish, roast fish, baked rabbit, grilled poultry, goat cheese.