

EVOPLEUM

GUIDE
GUÍA



TASTINGS
RECIPES
PAIRINGS
OLEOTOURISM
SHOPPING
HEALTH
CATA
RECETAS
MARIDAJES
OLEOTURISMO
TIENDAS
SALUD

WORLD'S **TOP100** EXTRA VIRGIN OLIVE OILS GUIDE
GUÍA DE LOS **100 MEJORES** ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA DEL MUNDO

SEÑORÍOS DE RELLEU

MEDIUM COUPAGE

94

Alicante, SPAIN ESPAÑA

Alfafara, Genovesa, Manzanilla Villalonga,
Changlot Real, Blanqueta, Arbequina

Aluminum / Aluminio
500 ml. (16.9 fl. oz.)

3.200 l. (845 gal.)

Manual (hand-held branch
shaker) / Manual (vibrador de ramas)



Señoríos de Relleu is a faithful reflection of Eliseo Quintanilla's restless character, an entrepreneur who approached the olive world from the pharmaceutical sector, in which he had spent 15 years investigating the health benefits of oleuropein, present in olive tree leaves. Given his roots -he comes from a family of farmers in Campo de Cartagena- he soon established a close, personal relationship with the olive grove, which he passed down to his son, Hugo.

Their 62-hectare (153-ac.) estate is located 400 meters (1,312 ft.) above sea level, but only 10 km. (6 mi.) from the sea. At the same time, the olive grove is surrounded by the highest mountains of the Sierra de Aitana, which creates a special microclimate, making it the area with the earliest harvest in Spain. For the production of their EVOOs they have opted for a wide selection of native varieties, offering their blends a unique personality.

Señoríos de Relleu es fiel reflejo del carácter inquieto de Eliseo Quintanilla, un emprendedor que se acercó al mundo del olivo desde el sector farmacéutico, en el que dedicó 15 años a investigar las propiedades beneficiosas para la salud de la oleuropeína, presente en las hojas del olivo. Dadas sus raíces -procede de una familia agrícola del Campo de Cartagena- pronto estableció una estrecha relación personal con el olivar, que transmitió a su hijo Hugo.

Su finca de 62 hectáreas se encuentra a 400 metros de altitud, pero a solo 10 kilómetros del mar. Al mismo tiempo, los olivares están rodeados de las montañas más altas de la Sierra de Aitana, lo que crea un microclima especial que la convierte en la zona con las cosechas más tempranas de España. Para la elaboración de sus AOVes han apostado por una amplia selección de variedades autóctonas que confieren un estilo propio a sus coupages.

TASTING · CATA

PAIRING



MARIDAJE



Excellent extra virgin from Alicante, a blend of Alfafara, Genovesa, Manzanilla Villalonga, Changlot Real, Blanqueta and Arbequina olives, that on the nose has a highly intense fruit of green olive accompanied by apple, banana, tomato plant, artichoke and aromatic herbs. Highly complex in aromas and rich in nuances. / Excelente virgen extra alicantino mezcla de alfafara, genovesa, manzanilla villalonga, changlot real, blanqueta y arbequina, que irrumpe en nariz con una intensidad muy alta de aceituna verde acompañada de manzana, plátano, tomatara, alcachofa y hierbas aromáticas. Complejísimo en aromas y muy rico en matices.



This highly balanced blend penetrates sweet and smoothly in the mouth, at the same time as it is bitter and pungent in its right measure. In its retronasal phase it is clearly reminiscent of green almond and banana. An EVOO of a remarkable complexity, harmonious and generously nuanced. / Este coupage sumamente equilibrado penetra en boca dulce y fluido, a la vez que amargo y picante en su justa medida. En su fase retronasal recuerda claramente a la almendra verde y al plátano. De elevada complejidad, se trata de un AOVE armónico y generoso en matices.

