



1^{er} Día de Cosecha
AGATHA RUIZ DE LA PRADA

by **SEÑORIOS DE RELLEU®**

Accite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

¿Qué es un AOVE de 1^{er} día de cosecha?

Al empezar la recolección, **en los primeros días del invierno**, cuando las olivas están sobre todo verdes, se obtiene el **"zumو de aceituna"** más fresco, frutado, amargo y picante de toda la campaña.

Este AOVE es el que tiene **más contenido de nutrientes y antioxidantes**. Por ello es el mejor a nivel gastronómico y saludable. Además, es el que más tiempo conserva sus características organolépticas. **Es una producción limitada y de muy alta calidad.**





¿Por qué Ágatha 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.

Un *AOVE* a la altura

Coupage de **variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana**. Genovesa, Changlot Real, Manzanilla Vilallonga, Alfafara y Picual propia de Andalucía.

Botella de 500 ml de aluminio con sleever color magenta y plata, **personalizada por Ágatha Ruiz de la Prada** by Señorios de Relleu.

Estuche de cartón kraft con serigrafía Ágatha Ruiz de la Prada y Señorios de Relleu, con **agradecimiento de Ágatha en el interior**.

Características organolépticas: color verde intenso. En nariz frutado verde medio alto, con aromas tomatera, hierba recién cortada y en boca un amargo medio y picante alto y persistente. Retrogusto a frutos secos.

