

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.*

Fundador, Eliseo Quintanilla Almagro  
*The Founder, Eliseo Quintanilla Almagro*

Trabajadores vareando / *Field workers harvesting*

Native variety olive trees: Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara, Genovesa combined with Arbequina

Birds, sparrows that represent the terraces

Olivos de variedades autóctonas Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara, Genovesa combinadas con Arbequina

Grand Prestige Gold Terraolivo ISRAEL  
Grand Prestige Gold Terraolivo ISRAEL

Y por último, nuestro maravilloso "Mar Mediterráneo"  
And lastly, our wonderful "Mediterranean Sea".

## Mediterranean Sensations

*We want to spark:*

**Sensations**, from gazing at Paula Alenda's Naïve-Art style bottle.

**Sensations**, by telling our story.

**Sensations**, with the sensory properties of EVOO. We present our extra virgin olive oil in an aluminium bottle that gives complete protection from direct light and is unbreakable, hard wearing, recyclable and easy to use.

**Sensations right down to the very last drop.**

**El origen** Señoríos de Rellu es el resultado de las inquietudes, experiencias y origen de Eliseo Quintanilla Almagro. Nació en el seno de una familia agrícola del campo de Cartagena y muy pronto decidió dedicarse al mundo farmacéutico buscando el bienestar de las personas con medios puramente naturales a partir de plantas. Ello le llevo hace más de 30 años a investigar las propiedades beneficiosas para la salud de la oleuropeína, presente en la hoja del olivo. Ahí se inició una estrecha relación personal con el olivar que fue transmitida con fuerte entusiasmo a su hijo menor Hugo a lo largo de su juventud.

**La ubicación y el terreno** En la Masia Teuladí, construida en 1918, a tan solo 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 Rellu. 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 apreciada Arbequina.

**Características de nuestro Coupaje y maridaje** 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.

**Innovación: Botella de Aluminio**

**Origen** Señoríos de Rellu is the outcome of Eliseo Quintanilla Almagro's curiosity, experience and origin. Born into a farming family in rural Cartagena, he decided early on in life to work in the world of pharmaceuticals, studying plants in search of purely natural means of making people feel better. More than 30 years ago this led him to research the beneficial health properties of oleuropein, found in olive leaves. This was the start of a close bond with olive trees, a love he has wholeheartedly instilled into his youngest son Hugo since childhood.

**Location and terrain** The Masia Teuladí farmhouse, built in 1918, is only 10 km from the sea and nestles in a valley of almond groves and Aleppo pines, where gentle Mediterranean breezes take the edge off the often harsh mountain weather. Here, among the terraces, is where Eliseo and Hugo set up Señoríos de Rellu. The chalky clay loam soil found in this area makes this the perfect spot for growing native varieties such as Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Changlot Real, Alfafara and Genovesa, plus the non-native but very popular Arbequina.

**Our coupaje and pairing** Native varieties have their very own style, which typically features an excellent aroma, a fresh fruity flavour of freshly cut grass, combined with balance, stability and complete harmony, allowing complex pairings to be made.

**Innovation: Aluminium bottle**  Fondos Europeos

# SEÑORÍOS DE RELLEU®

Calle Moratín 15, Entlo. Oficinas 6-7 · 03008 Alicante, ESPAÑA  
T.+34 965 98 44 46 · F.+34 965 99 08 40  
info@senoriosderellu.com



[www.senoriosderellu.com](http://www.senoriosderellu.com)

# SEÑORÍOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

*Calidad Premium*

*Premium Quality*



*Sensaciones del Mediterráneo*  
*Mediterranean Sensations*



SEÑORÍOS DE RELLEU



PREMIOS AWARDS



RECETAS RECEIPTS

# SEÑORÍOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

Medalla de Oro en Los Ángeles EEUU  
*Gold Medal in Los Angeles, USA*

Aceitunas en envero  
*Olives at the ripening stage*

Tractor tirando de fardos  
*Tractor pulling bales*

Aceitunas en capazos  
*Olives in collecting baskets*

Pájaros, gorriones que parecen bancales

Su hijo, Hugo Quintanilla Ripoll  
*His son, Hugo Quintanilla Ripoll*

## Sensaciones del Mediterráneo

*Queremos provocar:*

**Sensaciones**, desde la visualización del envase Estilo Naif de Paula Alenda.

**Sensaciones**, con el relato de nuestra historia.

**Sensaciones**, con las características organolépticas del AOVE.

Presentamos nuestro extra virgen en una botella de aluminio, que protege totalmente de la luz directa, es irrompible, ligera, durable, reciclable y cómoda de utilizar.

**Sensaciones basta el final.**

## DELICATE COUPAGE



20 ml 0.7 fl.oz  
100 ml 3.40 fl.oz  
250 ml 8.50 fl.oz  
500 ml 16.90 fl.oz  
Gift box 500 ml

FRUITNESS ★★★★★  
INTENSITY ★★  
SPICENESS ★★  
BITTERNESS ★☆☆

🍗	WHITE MEAT	✓
🍖	RED MEAT	
🐟	FISH (WHITE)	✓
🐟	FISH (OILY)	✓
🥬	VEGETABLES /SALADS	✓
🍰	DESSERTS	✓
🍲	SOUPS / STEWS	✓
🍝	PASTA / RICE	✓
🧀	CHEESE	✓

## MEDIUM COUPAGE



20 ml 0.7 fl.oz  
100 ml 3.40 fl.oz  
250 ml 8.50 fl.oz  
500 ml 16.90 fl.oz  
Gift box 500 ml

FRUITNESS ★★★★★  
INTENSITY ★★★  
SPICENESS ★★★  
BITTERNESS ★★

🍗	WHITE MEAT	✓
🍖	RED MEAT	✓
🐟	FISH (WHITE)	✓
🐟	FISH (OILY)	✓
🥬	VEGETABLES /SALADS	✓
🍰	DESSERTS	✓
🍲	SOUPS / STEWS	✓
🍝	PASTA / RICE	✓
🧀	CHEESE	✓

## INTENSE COUPAGE



20 ml 0.7 fl.oz  
100 ml 3.40 fl.oz  
250 ml 8.50 fl.oz  
500 ml 16.90 fl.oz  
Gift box 500 ml

FRUITNESS ★★★★★  
INTENSITY ★★★★★  
SPICENESS ★★★★★  
BITTERNESS ★★★

🍗	WHITE MEAT	
🍖	RED MEAT	✓
🐟	FISH (WHITE)	✓
🐟	FISH (OILY)	✓
🥬	VEGETABLES /SALADS	✓
🍰	DESSERTS	✓
🍲	SOUPS / STEWS	✓
🍝	PASTA / RICE	✓
🧀	CHEESE	✓

## ORGANIC COUPAGE



20 ml 0.7 fl.oz  
100 ml 3.40 fl.oz  
250 ml 8.50 fl.oz  
500 ml 16.90 fl.oz  
Gift box 500 ml

FRUITNESS ★★★★★  
INTENSITY ★★★★★  
SPICENESS ★★  
BITTERNESS ★★★★★

🍗	WHITE MEAT	✓
🍖	RED MEAT	✓
🐟	FISH (WHITE)	✓
🐟	FISH (OILY)	✓
🥬	VEGETABLES /SALADS	✓
🍰	DESSERTS	✓
🍲	SOUPS / STEWS	✓
🍝	PASTA / RICE	✓
🧀	CHEESE	✓

Monodosi  
Gourmet

La Edición de Bolsillo



20 ml  
0.7 fl.oz



3x100 ml  
3x3.40 fl.oz

La Pérgola

Bag In Box



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



3 L  
101 fl.oz

Opción personalizable / Customizable option

Sensaciones del Mediterráneo



4x100 ml  
4x3.40 fl.oz



4x250 ml  
4x8.50 fl.oz



4x500 ml  
4x16.90 fl.oz

La Familia

1er Día de Cosecha  
AGATHA RUIZ DE LA PRADA



3x500 ml  
3x16.90 fl.oz



1x500 ml  
1x16.90 fl.oz