



ADHUC
TEMPUS





HERBAL LIQUEUR

Is made from mixing some herbs such as lemon verbena, fennel, coriander in grain, anise, orange blossom, orange peel, chamomille, mint, peppermint and thyme or mace... All this natural herbal blending makes it be considered as a digestive drink, ideal for any after-meal talk.

TASTING NOTE

It's bright greenish-yellow colour, with golden highlights and the intense herbal aroma results in a delicate, pleasant-deep and fresh-tasting liqueur on the palate.

27% vol. 70 cl.



GRAPE MARC SPIRIT

Our grape mare spirit is obtained by distilling grape skins, seeds and stems coming from the Designation of Origin Ribeiro. As the process carried out in our own facilities, the outcome is grape mare spirit with excellent quality, which provides a value-added to the beverage.

TASTING NOTE

Transparent and crystalline in color with intense brightness, what makes it a powerful drink. It has some fruity notes on the nose and ardent with a little touch of bitterness on the palate, which gives it intensity and personality.

37% vol. 70 cl.



BEBIDA ESPIRITUOSA TOSTADA

Our pomace is obtained by distilling grape bagasse from the Ribeiro designation of origin, which by distilling ourselves in our facilities, the brandy comes out of better quality and that gives it added value.

TASTING NOTE

It has a dark chocolate brown color but at the same time brilliant, it stands out for its aromatic intensity and in the mouth it is sweet and very appetizing.

27% vol. 70 cl.



CREAM LIQUEUR

It is an increasingly successful drink, especially among women, for its sensuality, softness and delicacy. It is prepared by mixing grape pomace with lacteal components.

TASTING NOTE

It has a cream-toasted colour, similar to coffee with milk, caramel bouquet on the nose and rich in nuances on the palate, thanks to both its creamy, sweet-soft texture and its taste which reminds of toffee candies with vanilla and cinnamon notes. It is advisable to take it cold or with ice, although it is also perfect for mixing it with coffee.

15% vol. 70 cl.



COFFEE LIQUEUR

The Coffee Liqueur is a deeply-rooted drink in the Galician tradition. It is prepared by macerating a selection of Brazilian coffee beans in spirits. We call it special because it has a secret touch that once you taste it, you will give in to its flavour.

TASTING NOTE

It has a dark-brown colour, but also bright hue at the same time; it stands out for its great aromatic intensity.

25% vol. 70 cl.



LICOR DE HIERBAS

Esta compuesto por diversas hierbas tales como, hierba luisa, hinojo, cilantro en grano, anís estrellado, azahar, cortezas de naranja, manzanilla, hierbabuena, menta, tomillo o flor de macis... Se le atribuyen propiedades digestivas por la gran cantidad de hierbas naturales que contiene por eso es perfecto para acompañar la sobremesa.

NOTA DE CATA

Su brillante color amarillo verdoso con reflejos dorados y su intenso aroma a diferentes hierbas da como resultado en boca un licor con sabor delicado, profundo, agradable y muy fresco al paladar.

27% vol. 70 cl.



AGUARDIENTE DE ORUJO

Nuestro orujo se obtiene mediante la destilación de bagazos de uva procedentes de la denominación de origen del Ribeiro que al destilar nosotros mismos en nuestras instalaciones, el aguardiente sale de mejor calidad y eso le da un valor añadido.

NOTA DE CATA

A la vista se presenta de color transparente y arista lino pero con un brillo penetrante que lo hace poderoso. En nariz posee ciertas notas frutales y en boca es ardiente con un pequeño toque de amargor que le da presencia e intensidad.

37% vol. 70 cl.



BEBIDA ESPIRITUOSA TOSTADA

Es un licor caracterizado por poseer los matices propios del orujo en cuanto a sabores y olores pero con un pequeño toque de dulzura que lo hace diferente.

NOTA DE CATA

A la vista tiene un bello color anaranjado tostado, es brillante y cristalino, desprende gran intensidad aromática y en boca es ardiente con un dulce toque final a caramelo quemado.

27% vol. 70 cl.



CREMA DE LICOR

Es una bebida que cada vez tiene más exótico, sobre todo entre el público femenino por su sensualidad, suavidad y delicadeza. Se realiza mediante la combinación de orujo con derivados lácteos.

NOTA DE CATA

Tiene un color crema tostado parecido al café con leche, en nariz destaca por su aroma a caramelo y en boca es rica en matices ya que por una parte es cremosa, dulce y suave y por otro su sabor recuerda a los caramelos de toffe acompañada de notas de canela y vainilla. Se recomienda tomarla fría, o con hielo y es perfecta también para mezclar con café.

15% vol. 70 cl.



LICOR CAFÉ

Nuestro orujo se obtiene mediante la destilación de bagazos de uva procedentes de la denominación de origen del Ribeiro que al destilar nosotros mismos en nuestras instalaciones, el aguardiente sale de mejor calidad y eso le da un valor añadido.

NOTA DE CATA

Posee un color marrón chocolate de tonalidad oscura pero a la vez brillante, destaca por su intensidad aromática y en boca es goloso y muy apetecible.

25% vol. 70 cl.

SELECCIONES

ADHOC



info@seleccionessad hoc.com
seleccionessad hoc.com