

BENEDICTUM VERDEJO

Verdejo
Alcohol 13% vol
D.O Rueda

CARACTERÍSTICAS / ELABORACIÓN

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se ha realizado durante el mes de Septiembre. Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad.

NOTA DE CATA

Vista: De color amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante.

Olfato: Gran expresividad en nariz entremezclándose aromas varietales como el heno recién cortado, hinojo, con aromas típicos de las frutas tropicales como la piña, guayaba y mango.

Gusto: En boca es explosivo, afrutado y untoso, con un final muy afrutado, largo y sedoso.



DELEGACIÓN GRAN CANARIA NORTE

928 448 100
Ctra. General del Centro, C-118, nº140
35015 Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas

DELEGACIÓN GRAN CANARIA SUR

928 181 810
Calle Las Adelfas, s/n
35118 Polígono Industrial de Arinaga
Agüimes, Las Palmas

DELEGACIÓN TENERIFE NORTE

922 505 400
Pol. Industrial de Güimar, manzana 13, parcela 8 y 9
38509 Güimar, Santa Cruz De Tenerife

DELEGACIÓN TENERIFE SUR

922 736 011
Av. Modesto Hernández González, 28
38639 San Miguel de Abona, Santa Cruz de Tenerife

DELEGACIÓN LANZAROTE

928 824 840
C/ Tenderete 32
35500 Arrecife, Las Palmas

DELEGACIÓN FUERTEVENTURA

928 850 541
C/ Janichón 6, 8
Polígono de Costa Antigua – El Matorral, Las Palmas

DELEGACIÓN LA PALMA

922 435 050
C/Hoyas Honda nº1, carretera 832
38760 Los Llanos de Aridane, La Palma

DELEGACIÓN EL HIERRO

922 555 085
C/ Belgara Alta nº4
38911 Frontera, El Hierro

DELEGACIÓN LA GOMERA

922 871 455
Carretera de Chejelipes, 18
38800 La Gomera, España

RESERVA
DE LA TIERRA

Vinos_

ahembo^{o.o.}

www.ahembo.com

CATA REGIA RESERVA

Syrah
Alcohol 13% vol
D.O Terra Alta

CARACTERÍSTICAS / ELABORACIÓN

Cata Regia está hecha de una selección de variedades de uva. Cada variedad se fermenta por separado en sus propias pieles en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada para mantener las notas florales de sus variedades. Después del coupage, este vino envejece en barricas de roble americano hasta que adquiere su excepcional bouquet.

NOTA DE CATA

Apariencia: Color rojo rubí intenso con matices granate.

Olfato: su aroma es intenso y recuerda a frutas rojas maduras, cacao y vainilla.

Gusto: En boca es elegante, sedoso, mineral y carnoso su postgusto es largo e intenso.



CATA REGIA CRIANZA

Garnacha, Syrah
Alcohol 13% vol
D.O Terra Alta

CARACTERÍSTICAS / ELABORACIÓN

Cata Regia está hecha de una selección de variedades de uva. Cada variedad se fermenta por separado en sus propias pieles en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada para mantener las notas florales de sus variedades. Después del coupage, este vino envejece en barricas de roble americano y francés durante 6 meses y termina su añada en botella hasta que adquiere su excepcional bouquet.

NOTA DE CATA

Apariencia: Color rojo rubí intenso con matices granate.

Olfato: su aroma es intenso y recuerda a frutas rojas maduras, cacao y vainilla.

Gusto: En boca es elegante, sedoso, mineral y carnoso su postgusto es largo e intenso.



BENEDICTUM ROBLE

100% tempranillo
Alcohol 13,5%vol
Ribera del Duero

CARACTERÍSTICAS / ELABORACIÓN

Este vino se elabora a partir de viñas de más de 50 años y sólo con la variedad Tinta del País (Tempranillo). Los viñedos se sitúan en la parte central de Ribera del Duero, a 800 - 900 metros de altura sobre el mar. El clima es continental con temperaturas extremas que contribuyen a obtener una calidad excepcional de uva.

Después de una primera selección de uvas en viñedo, se realiza una segunda selección en bodega. Tras una maceración pre-fermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en sus propios hollejos en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada obteniendo así el máximo color (28 °C - 30 °C).

Este vino envejece en barricas de Roble Americano durante 3 meses.

NOTA DE CATA

Vista: Vino de color cereza intenso con irisaciones violetas.

Olfato: En nariz este delicioso vino es profundo e intenso. Presenta un equilibrio perfecto entre la fruta y madera, con aromas a fruta madura y notas de vainilla

Gusto: En boca es fresco y con buena estructura, notas de vainilla y cacao, con un final largo y armonioso

