

Regionales  
*Benej*

*Licores & Espíritus*



# 50 Hierbas

*Concentrado de 50 hierbas con más de un año de añejamiento. Procesadas para conservar mejor sus propiedades. De rico sabor agreste y aroma serrano.*

*375cc y 750cc*

*25% vol.*



# Quemadillo

*Inspirado en una receta de remedio tradicional, actúa como expectorante ya que contiene miel, propóleo y cáscara de chañar.*

*375cc y 750cc*

*25% vol.*



Regionales  
**Beney**

# *León de las Sierras*

*Maceración de hierbas  
características para la función de  
energizar el cuerpo, de sabor dulce  
y buen aroma.*

*375cc y 750cc*

*25% vol.*



# *Aperitivo Serrano*

*Maceración de hierbas que tienen  
como función abrir el apetito.*

*Herbáceo, alimonado con matices  
cítricos y mentolados.*

*375cc y 750cc*

*25% vol.*



Regionales  
**Beney**

# *Agosto*

*Licor fino de grapa con ruda.  
Ideal para el primero de agosto.  
Aromático, de sabor suave y dulce.*

*375cc y 750cc  
25% vol.*



# *Frutilla*

*Un licor fino de frutilla que  
resguarda la esencia pura de la fruta  
con todos sus matices y expresiones.  
De buen sabor y frescura.*

*375cc y 750cc  
25% vol.*



Regionales  
**Beney**

## *Uva*

*El intenso y marcado sabor a uva “chinche” de este licor nos hará deleitarnos, como así también disfrutar de esta magnífica fruta.*

**375cc y 750cc  
25% vol.**



## *Mora*

*El aroma y sabor de éste licor nos transmite la frescura de los frutos rojos, como así también al sabor del vino dulce.*

**375cc y 750cc  
25% vol.**



Regionales  
**Beney**

# Piquillín

Como fruto exótico de las sierras el piquillín presenta una dulzura particular que no se presenta en otros frutos, así como una leve acidez cítrica poco pronunciada.

375cc y 750cc

25% vol.



# Higo

Su untuosa sensualidad en el sabor del fruto nos deleita el paladar, dejándonos un dulzor característico en boca.

375cc y 750cc

25% vol.



Regionales  
**Beney**

# Anisillo

*Al destapar este licor, advertimos las reminiscencias de los torrentes serranos, con su agua fresca y clara, con sus aromas a anís e hinojo.*

*375cc y 750cc  
25% vol.*



# Menta

*La maceración prolongada de éste licor, nos habla del sabor definido de la menta en toda su expresión, de sabor dulce y suave.*

*375cc y 750cc  
25% vol.*



Regionales  
**Beney**

# *Tomillo Dulce*

*Sabroso en boca, de entrada dulce y equilibrada, de final balsámico, aromático, aporta persistencia y franqueza.*

*375cc y 750cc  
25% vol.*



# *Cedrón*

*Con sabor muy aromático, algo cítrico y de acidez perfecta. Se funde en boca con una nota de hierba serrana.*

*375cc y 750cc  
25% vol.*



Regionales  
**Beney**

# Tuna

*De sabor inigualable, dulce, fresco,  
con matices alimonados suaves.  
Muy sofisticado en paladar.*

**375cc y 750cc  
25% vol.**



# Algarroba

*Dejo a chocolate y miel, de buen  
cuerpo, con persistencia en boca.  
Suave y dulce.*

**375cc y 750cc  
25% vol.**



Regionales  
**Beneý**

## Molle

*De buen cuerpo y picor leve, matices complejos que refieren lo exótico de este fruto.*

375cc y 750cc  
25% vol.



## Lemonchello

*Las notas de frescura de este licor, nos deleitan con su leve acidez aunque marcado gusto cítrico y buen aroma alimonado.*

375cc y 750cc  
25% vol.



Regionales  
**Beney**

# Peperina

*El perfume de este licor nos remonta  
a la tranquilidad de las Sierras. Muy  
aromático y mentolado. De intenso y  
profundo sabor.*

*375cc y 750cc*

*25% vol.*



# Chañar

*De sabor dulce y exótico similar  
a la miel, de gran persistencia en  
boca con aromas que expresan la  
naturaleza del fruto.*

*375cc y 750cc*

*25% vol.*



Regionales  
**Beney**