



Cachaça Artesanal  
sem aditivos químicos  
João Corrêa



手工酿造工艺白酒

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 2208.40.00**

# 公司



Morro Alto农场自1950年由João Martins Corrêa先生创立以来，一直秉承传统，生产高品质的卡恰萨。我们坚持使用传统工艺，同时结合现代化设备和创新技术，例如用玉米开发酵母，以及对成品白酒进行陈酿。



我们在富饶的土地上自产自足甘蔗，无需施肥，保证了我们典型的Mina Gerais州白酒的纯净和品质。在João Corrêa及其子孙后代的管理下，我们传承着独特的传统手工酿造工艺。



+55 (34) 9 8852.7375

dquaraconvenio@hotmail.com

@cachaçajoaocorrea

# 产品



Minas Gerais州的手工白酒是巴西文化的一颗瑰宝，以其传统工艺和卓越品质而闻名。这种卡恰萨产自Minas Gerais州的农场，从甘蔗种植到蒸馏和陈酿，都经过严格的质量控制。

甘蔗在最佳时机手工采摘，并用天然酵母发酵，这些酵母通常是每个农场的独有菌种。铜制蒸馏器赋予白酒独特的纯净和风味，通过在橡木或杰基蒂巴木桶中陈酿，进一步提升了酒体的复杂度。

Minas Gerais州的土壤天生肥沃，支持可持续的甘蔗种植，这反映在卡恰萨的最终品质上，纯净而地道。每一口Minas Gerais州的手工白酒都展现出几代生产者的奉献精神，提供了一种丰富而纯粹的Minas Gerais州传统体验。



产品不含化学添加剂，手工制作，味道清淡、天鹅绒般柔滑。酒精含量约为40%，保证真实、顺畅的体验。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



年生产能力 **5** 万升



**CACHAÇA JOÃO CORRÊA**

城市：多拉多夸拉  
州：米纳斯吉拉斯州  
巴西

