



## 公司



我曾祖父 Manoel Simplicio 是 Peri Peri 村的鼻祖。1919 年祖父带着全家老小自 Encanto 市附近区域迁移到这块他所买的土地落脚。这小地方的地理位置于 Pau dos Ferros 县 Brabo 的 Sítio do Brabo 农场。当时农场的甘蔗酒是由一个小型粗糙的蒸馏器制作的、上世纪 70 年代时我曾来此拜访过，当时令我印象深刻的事，是我一位长辈就着一个椰壳喝着甘蔗酒。



时过境迁历经三代，对于一直执业医生的我来说，在空档时间找些农业相关又与医生不同的事做，闲不下来的个性来自母亲这边的呼唤，所以这次通过时下被归为高层次精致蒸馏酒的巴西甘蔗酒，由我和长子 Artur 两人联手一起投入蒸馏甘蔗酒产业，携手共同实现梦想。

+55 (84) 9 8888.4551

contato@bebaperi.com

www.bebaperi.com

@bebaperi

## 产品

NCM 2208.40.00



产于 Rio Grande do Norte 州 Macaíba 的 Peri 甘蔗酒 (Cachaça Peri)，Macaíba 是 Natal 都会区的一个城市，Peri Peri 区则是自 Ceará-Mirim 市往 São Ceará-Mirim 方向的“绿蔗圈环”地带内。

为生产高层次精致蒸馏酒的巴西甘蔗酒，酒厂的配备都是现代化模式，以达到高档次的水平。

银色 Peri 甘蔗酒，直接在锈钢桶储存中，不经木桶陈酿，甘蔗和花卉的气味清香悦人。  
酒精度数：38% Vol.  
500 毫升瓶装

黄金 Peri 甘蔗酒  
大胆的引用两种木桶熟成，分别是 amburana 和菠萝蜜的木桶。经过两次不同木桶的陈醒所结和的酒业成金黄色，微辛中带果香。

酒精度数：38% Vol.  
500 毫升瓶装

## 产量、季节性和其他特征的详细信息：



年产能为 6,000 升。上一季产量为 3,000 升。

铜蒸馏器，整个工厂采用高品质材料制成，全不锈钢管道，通过锅炉加热，更好地控制蒸馏流量，缓慢蒸馏并且只使用甘蔗酒的核心。



### CACHAÇA PERÍ

Peri 甘蔗酒  
城市：Macaíba  
州：北里奥格兰德州  
巴西

