

CACHAÇA
ROZENDO

ES



CACHAÇA

LA EMPRESA



CACHAÇA ROZENDO produce cachazas especiales cuidadosamente elaboradas y envejecidas en las mejores maderas brasileñas y extranjeras, garantizando bebidas con aromas y sabores únicos, con todas las características de los mejores aguardientes brasileños.



La marca lleva la fuerza, la historia y el patrimonio de la bebida, mezclados con modernas técnicas de producción y control de calidad. CACHAÇA ROZENDO. ¡Un brindis por la buena vida!



+55 (35) 9 9182.1157
contato@cachacarozendo.com.br
www.cachacarozendo.com.br
@cachacarozendo

PRODUCTO

NCM 2208.40.00



Producida en una de las regiones más fértiles de Minas Gerais, la CACHAÇA ROZENDO se elabora con un sistema moderno que mantiene sus raíces en la tradición regional y preserva el sabor auténtico de la cachaza pura producida en alambique de cobre.

CACHAÇA ROZENDO PREMIUM

Una delicada mezcla de cachazas envejecidas durante 4 años en roble y castaño, esta última típica de la región amazónica y considerada una de las maderas más nobles para el envejecimiento de la cachaza.

*Medalla ORO 2023 - Concurso Brasileño de Vinos y Espirituosos

*Medalla PLATA 2022 - Concurso Brasileño de Vinos y Espirituosos

CACHAÇA ROZENDO 3 MADERAS

Esta bebida armoniza las principales características de las 3 maderas más nobles y autóctonas de Brasil para envejecer cachazas: Amburana, Bálsamo y Castaño. Es de color dorado brillante, muy aromática, con toques de especias como el anís y el clavo, notas dulces de vainilla y frutos secos.

*Medalla ORO 2023 - Concurso Brasileño de Vinos y Espirituosos

CACHAÇA ROZENDO ROBLE

Envejecida durante 3 años en barricas de roble europeo, esta cachaza presenta un color dorado intenso y brillante, con un aroma amaderado y dulce, que recuerda al coco y a un ligero caramelo.

CACHAÇA ROZENDO JEQUITIBÁ ROSA (Cariniana legalis)

Envejecida durante dos años en barricas de Jequitibá Rosa, esta cachaza resalta las características de la caña de azúcar y de los procesos de producción. Tiene un color claro y cristalino. Los aromas son florales y dulces como el azúcar. El sabor es sorprendente.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



ROZENDO CACHAÇA se produce entre los meses de mayo y octubre, con la caña de azúcar cosechada manualmente, sin el proceso de quema de la paja. Esto garantiza la calidad de la materia prima y el cuidado con el medio ambiente durante la producción. El bagazo de caña generado en el proceso de molienda se utiliza como combustible para generar vapor, convirtiendo los residuos sólidos del proceso de producción en energía para los equipos.

Los residuos líquidos se transforman en etanol (combustible limpio) o se utilizan como abono natural en las propias plantaciones de caña de azúcar.



CACHAÇA ROZENDO
Ciudad: Coqueiral
Estado: Minas Gerais
Brasil

