

# INARA

cachaça



## CACHAÇA

## EMPRESA



A paixão pela cachaça começou em 2005, ainda na faculdade, até chegar à fundação da Inara Cachaça. Entre os principais capítulos desta história estiveram a busca pelo local ideal, o cultivo da cana e a criação do nome - "Inara", que é indígena e significa "senhora das águas". Com o acúmulo de conhecimento, a marca foi lançada oficialmente em 2017.



O alambique fica em São Simão -SP. O processo produtivo começa no campo, com a escolha minuciosa de variedades de cana. A colheita é feita manualmente e sem queima, visando preservar sempre o solo e a natureza. Feita em alambique de cobre, de maneira totalmente artesanal, a Inara segue à risca a receita das tradicionais cachaças da época do Brasil colônia.



+55 (16) 9 8156.5733  
 contato@cachacainara.com.br  
 www.cachacainara.com.br

## PRODUTO

NCM 2208.40.00



A cachaça, bebida destilada de mosto fermentado de caldo de cana de açúcar foi descoberta pelos escravos dos engenhos de açúcar em meados do século XVI. Era considerada uma bebida de baixo status perante a sociedade, pois era consumida apenas por escravos e brancos pobres, enquanto a elite brasileira da época preferia vinhos e a bagaceira (aguardente de bagaço de uva), trazidos de Portugal.

**Inara Prata - Cachaça com 41% de álcool, armazenada por 12 meses em tanques de INOX**

**Inara Carvalho - Cachaça com 39% de álcool, armazenada por 24 meses em barris de carvalho**

Produto em transição agroecológica que é a preparação para a certificação Orgânica.



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**PLANTA COM CAPACIDADE ATUAL DE FABRICAÇÃO DE 27.000 LITROS ANUAIS.**

Produto fabricado em sazonalidade (junho a setembro) de cada ano.



**DESTILARIA DE CACHAÇA INARA**  
 Cidade: São Simão  
 Estado: São Paulo  
 Brasil

