



CACHAÇA

## EMPRESA



Nascida na serra e pronta para voar. Esse é o lema da Tiê, que reflete o nosso respeito à tradição, aos sabores que brotam da terra onde nascem nossas cachaças.

Acreditamos que esses são os valores que uma cachaça deve levar quando alça voo. Nosso lema também revela o nosso compromisso com a qualidade. A Tiê está pronta para agradar aos paladares mais exigentes e isso se evidencia nos muitos prêmios conquistados por nossas cachaças.



A fazenda ocupa uma área de 190 hectares com mais de 50% coberta por Mata Atlântica. A cana de açúcar para a produção da cachaça é cultivada em uma área de aproximadamente 10 hectares em um ambiente sustentável e equilibrado.



+55 (11) 9 9111.0043  
vendas@cachacatie.com.br  
[www.cachacatie.com.br](http://www.cachacatie.com.br)  
@cachaca\_tie

## PRODUTO

NCM 2208.40.00



Aqui, entre as montanhas das Terras Altas da Mantiqueira, nasce a Tiê. O terroir dessa região de forte tradição alambiqueira está em cada dose da nossa cachaça, que leva o nome de um pássaro cujo canto ecoa pelos campos de altitude e pelos bosques da serra.

Produzida artesanalmente com cana cultivada na fazenda, segue boas práticas de produção utilizando compostagem orgânica.



- Tiê prata destilada, descansa por 6 meses em dornas de inox, teor alcoólico 42%,**
- Tiê ouro armazenada em barris de 220 litros de carvalho europeu, 24 meses, teor alcoólico 42%,**
- Tiê jequitiba armazenada em dornas de 700 litros, 24 meses, teor alcoólico 40%,**
- Tiê bálsamo armazenada em dornas de 700 litros, 24 meses, teor alcoólico 40%,**
- Tiê amburana armazenada em dornas de 700 litros, 24 meses, teor alcoólico 40%,**
- Tiê canelinha armazenada em barris de 220 litros de carvalho europeu, 24 meses, infusão com Canela sassafrás, teor alcoólico 42%.**



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



**Capacidade produtiva do alambique 60.000 litros/safra. Produção acontece no período da seca na região (abril a setembro) onde o teor de açúcar da cana atinge seus melhores níveis.**

A compostagem do bagaço da cana é utilizada como fertilizante orgânico. Desenvolvemos a cultura de leveduras selecionadas que serão utilizadas na preparação do fermento utilizado no processo de produção da cachaça. A reserva legal do empreendimento é conectada, formando corredores ecológicos, que permite o deslocamento da fauna e flora local e trocas genéticas naturais. Na propriedade foi criada a RPPN Nascentes do Aiuruoca para desenvolvimento do ecoturismo e estudo ambiental.



**CACHAÇA TIE**  
Cidade: Aiuruoca  
Estado: Minas Gerais  
Brasil

## CERTIFICAÇÕES

