



CACHAZA

## LA EMPRESA



Nacido en las montañas y listo para volar. Este es el lema de Tiê, que refleja nuestro respeto por la tradición, por los sabores que brotan de la tierra donde nacen nuestras cachazas.

Creemos que estos son los valores que una cachaza debe llevar cuando levanta el vuelo. Nuestro lema también revela nuestro compromiso con la calidad. Tiê está preparada para complacer a los paladares más exigentes y esto se hace evidente en los numerosos premios obtenidos por nuestras cachazas.



La hacienda ocupa una superficie de 190 hectáreas, de las cuales más del 50% son de Mata Atlántica. La caña de azúcar utilizada para producir la cachaza se cultiva en un área de aproximadamente 10 hectáreas en un entorno sostenible y equilibrado.



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

## PRODUCTO

NCM 2208.40.00



Aquí, entre las montañas de la Serra da Mantiqueira, nace Tiê. El terroir de esta región de fuerte tradición destilera está en cada dosis de nuestra cachaza, que lleva el nombre de un pájaro cuyo canto resuena en los campos y bosques de altura de la sierra.

Elaborada artesanalmente a partir de caña de azúcar cultivada en la propia finca, sigue buenas prácticas de producción mediante compostaje orgánico.



**Tiê prata destilada, envejecido durante 6 meses en cubas de acero inoxidable, con una graduación alcohólica el 42%,**

**Tiê ouro almacenado en barricas de roble europeo de 220 litros durante 24 meses, graduación alcohólica el 42%,**

**Tiê jequitiba almacenado en cubas de 700 litros, 24 meses, graduación alcohólica el 40%,**

**Tiê balsam almacenado en cubas de 700 litros, 24 meses, graduación alcohólica el 40%,**

**Tiê amburana almacenada en cubas de 700 litros durante 24 meses, con una graduación alcohólica el 40%,**

**Tiê canelinha almacenada en barricas de roble europeo de 220 litros durante 24 meses, infundada con Canela sassafrás, graduación el 42%.**



## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La capacidad de producción del alambique es de 60.000 litros/cosecha. La producción tiene lugar durante la estación seca de la región (de abril a septiembre), cuando el contenido de azúcar de la caña alcanza sus niveles más altos.

El bagazo de caña de azúcar compostado se utiliza como abono orgánico. Desarrollamos el cultivo de levaduras seleccionadas que se utilizarán para preparar el fermento utilizado en el proceso de producción de la cachaza. La reserva legal de la empresa está conectada, formando corredores ecológicos que permiten la circulación de la fauna y la flora locales y los intercambios genéticos naturales. RPPN Nascentes do Aiuruoca fue creada en la propiedad para el desarrollo del ecoturismo y de estudios ambientales.



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

## CERTIFICACIONES

