



巴西卡沙萨酒

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00

公司



米内里亚纳 (Mineiriana) 是一家位于米纳斯吉拉斯州伊波埃马的壶式蒸馏卡沙萨酒厂，其历史可追溯至20世纪30年代，当时德德·安德拉德 (Dedé Andrade) 开始采用传统工艺酿造卡沙萨酒。20世纪90年代，他的孙子瓦利·安德拉德 (Warley Andrade) 重振了酒厂，并在保留传统精髓的同时，建造了新的厂房。



2014年，随着化学家兼卡沙萨酒感官分析专家安娜·玛尔塔·萨蒂罗 (Ana Marta Sátyro) 的加入，该品牌更名为米内里亚纳 (Mineiriana)，品质标准得到提升，市场覆盖范围也随之扩大。如今，米内里亚纳致力于生产融合传统与创新的优质卡沙萨酒，产品畅销巴西及国际市场。



+55 (31) 9 9343.2619
sac@cachacamineiriana.com.br
www.mineiriana.com.br
@cachacamineiriana

产品



米内里亚纳酒庄以其精湛的手工卡沙萨酒酿造工艺而闻名，它将伊塔比拉 (Itabira) 土地上孕育的诗意与文化，与酒庄总经理的专业知识和严谨技术完美融合，最终成就了米内里亚纳经典卡沙萨酒卓越的化学和感官品质。

米内里亚纳·经典卡沙萨酒 (Classic)

我们采用纯正甘蔗蜜，在铜制蒸馏器中酿造的传统卡沙萨酒，承载着伊塔比拉田园小镇伊波埃马 (Ipoema) 的独特风土。它散发着甜美、草本和清新的香气，入口醇厚甘甜，略带一丝薄荷的清凉，余味悠长温暖。这款卡沙萨酒酒精度为40%，既可纯饮，也可调制鸡尾酒，并在不锈钢罐中陈酿至少六个月以达到最佳平衡状态。

米内里亚纳·橡木 (Carvalho)

这款佳酿是我们产品系列中的佼佼者，屡获国内外大奖。它采用杰奎蒂巴橡木桶、美国橡木桶和欧洲橡木桶陈酿而成，至少陈酿三年。之后，经过调配，酒体饱满，口感平衡，甜度适中，香气和风味层次丰富复杂。

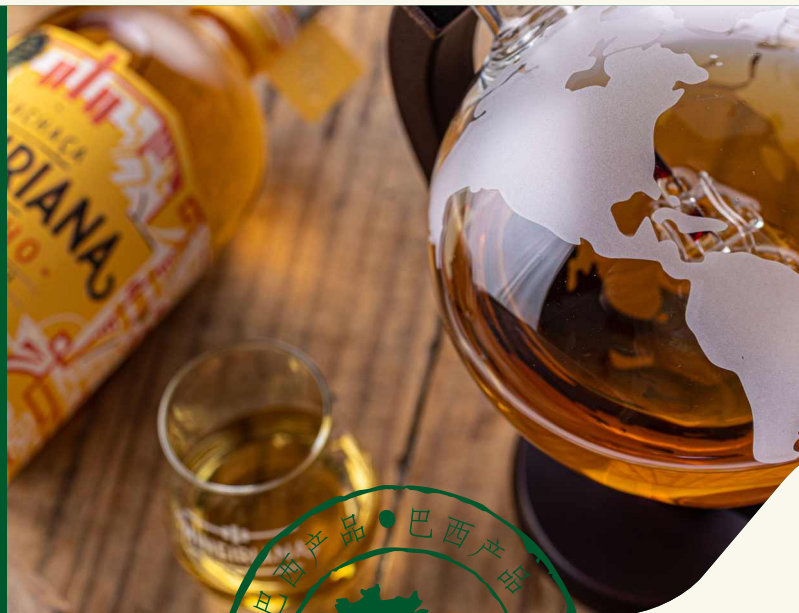
米内里亚纳·安布拉纳 (Amburana)

这款卡沙萨酒带有巴西木特有的甜香，带来令人愉悦的活力体验。它先在杰奎蒂巴木桶中熟成，再在安布拉纳木桶中陈酿，展现出丰富的层次感和香气，最终酿造出一款平衡、甜美、令人惊喜且易于享用的卡沙萨酒。

有关生产能力、
季节性和其他特征的详细信息：



目前年产能约为 10,000 升，根据需求和增长计划，有潜力通过结构性扩张达到每年 60,000 升。



CACHAÇA MINEIRIANA
米内里亚纳卡沙萨酒
城市：伊塔比拉 (Itabira)
州：米纳斯吉拉斯州
巴西

實現：



推廣者：

