

CACHAÇA
ROZENDO



CACHAÇA

EMPRESA



CACHAÇA ROZENDO é produtora de cachaças especiais cuidadosamente elaboradas e envelhecidas nas mais nobres madeiras brasileiras e estrangeiras, garantindo bebidas com aromas e sabores únicos, com todas as características dos melhores destilados do Brasil.



A marca carrega a força, a história, a herança da bebida, misturadas às modernas técnicas de produção e controle de qualidade. CACHAÇA ROZENDO. Um brinde à boa vida!



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

PRODUTO

NCM 2208.40.00



Produzida em uma das regiões mais férteis de Minas Gerais, a CACHAÇA ROZENDO é fabricada em um sistema moderno que mantém suas raízes na tradição regional e conserva o autêntico sabor da pura cachaça produzida em Alambique de Cobre.

Cachaça Rozendo PREMIUM

Um blend delicado de cachaças envelhecidas por 4 anos em Carvalho e Castanheira, esta, típica da Região Amazônica e considerada uma das mais nobres madeiras para o envelhecimento de cachaça.

**Medalha OURO 2023 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil*

**Medalha PRATA 2022 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil*

Cachaça Rozendo 3 MADEIRAS

Esta bebida harmoniza as características principais das 3 madeiras mais nobres e nativas do Brasil para envelhecimento de cachaças, Amburana, Bálsamo e Castanheira. É de cor dourada e brilhante, bastante aromática, com notas de especiarias como anis e cravo, notas doces de baunilha e de castanhas.

**Medalha GRANDE OURO 2023 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil*

Cachaça Rozendo CARVALHO

Envelhecida por 3 anos e barris de Carvalho Europeu, esta cachaça possui cor dourada intensa e brilhante, com aroma amadeirado, doce, lembrando coco e um leve caramelo.

Cachaça Rozendo JEQUITIBÁ ROSA

Envelhecida por 2 anos em tonéis de Jequitibá Rosa, esta cachaça resalta as características da cana-de-açúcar e dos processos produtivos. Possui coloração transparente e cristalina. Os aromas são florais e doces como açúcar. No paladar é marcante.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A CACHAÇA ROZENDO é produzida entre os meses de maio e outubro, com a colheita da cana-de-açúcar feita de forma manual, sem processo de queima de palha. Com isso assegura-se a qualidade da matéria prima e cuidado com o Meio Ambiente durante a produção. O bagaço de cana gerado no processo de moagem é utilizado como combustível para geração de vapor, convertendo o resíduo sólido do processo de produção em energia para os equipamentos.

Já os resíduos líquidos são transformados em Etanol (combustível limpo) ou utilizados como fertilizantes naturais na própria lavoura de cana-de-açúcar.



CACHAÇA ROZENDO
Cidade: Coqueiral
Estado: Minas Gerais
Brasil

