

Cachaça
Samanáú



甘蔗酒

公司



萨玛纳乌酿酒厂 (Alambique Samanáú) 于 2004 年由 Vidalalvo Costa (又名 Dadá Costa) 在北里奥格兰德州塞里多地区凯科 (Caicó) 市的萨玛纳乌地区创立, 运营至今。目前, 该酒厂每年生产约 120,000 升甘蔗酒。它也在国际市场上销售产品。



萨玛纳乌酿酒厂 (Alambique Samanáú) 于 2004 年由 Vidalalvo Costa (又名 Dadá Costa) 在北里奥格兰德州塞里多地区凯科 (Caicó) 市的萨玛纳乌地区创立, 运营至今。目前, 该酒厂每年生产约 120,000 升甘蔗酒。它也在国际市场上销售产品。



+55 (84) 9 9483.5971
cynthiaregina@hotmail.com
www.cachacasamanau.com.br

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00



银色萨玛纳乌甘蔗酒

感官特点:

视觉: 醇厚清透。

香气: 有机生产过程带来的精细、强烈和持久的气味。带有清香的水果味, 让人联想到甘蔗汁, 并带有细微的金属味。

口感: 酒体口感良好, 酸度平衡。柔和细腻。

总体印象: 浓郁而持久, 甘蔗的清甜味和松露味在口中占据主导地位。

配餐: 适合搭配以鱼或白肉为主的开胃菜或清淡菜肴。稍微冷藏, 酒体会变得更轻盈圆润。

白色

金色萨玛纳乌甘蔗酒

感官特点:

视觉: 醇厚、清透、明亮。

香气: 非常细腻、浓郁且持久。精致的花香、低调的木香、以及杏仁和香料的味, 还带有肉桂的气味。口感: 柔和、清淡、细腻。有机生产过程带来这样的口感体验。同时具备平衡的酸度、特殊的风味与低调的甜味。

最终印象: 浓郁而持久, 余味中带有精致的香草味、花香和淡淡的肉桂及焦糖味。

配餐: 由于存在细微的焦糖、杏仁和肉桂味, 非常适合搭配甜点: 甜食、冰淇淋、蛋糕和馅饼。

颜色: 黄色。

产量、季节性和其他特征的详细信息:



每年可生产 120,000 升甘蔗酒。

甘蔗种植时不使用化肥或杀虫剂, 然后直接采收。甘蔗切割和碾磨之间的最长间隔为 24 小时。发酵过程是通过工厂开发的天然酵母完成。



萨玛纳乌甘蔗酒
CACHAÇA SAMANÁU
城市: 凯科
州: 北里奥格兰德州
巴西

