

CACHAÇA
ROZENDO

酒

公司



“ROZENDO酒”是一家精心制作特别酒生产商，此酒是在巴西和国外最优质的木材中精心陈酿，确保酒中蕴含着独特的香气和味道，拥有巴西最佳蒸馏酒的所有特点。



这个品牌承载着酒的力量、历史和传统，融合了现代化的生产技术和质量控制。ROZENDO酒。为美好生活干杯！



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

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00



ROZENDO酒产于Minas Gerais州最肥沃的地区之一，采用现代化生产系统，保留了地方传统，并保留了在铜蒸馏器中生产的纯正酒的地道风味。

Rozendo PREMIUM 酒

这是一款精心调配的混合朗登酒，由在橡木和栗木中陈酿四年的朗登酒组成，其中栗木来自亚马逊地区，被认为是朗登酒陈酿中最上乘的木材之一。

*2023 年金奖 - 巴西葡萄酒与烈酒大赛

*2022 年银奖 - 巴西葡萄酒与烈酒大赛

Rozendo 3 MADEIRAS酒

这款酒将巴西最贵重和本土的三种木材特点完美融合，分别是安布拉纳木、巴尔萨莫木和栗木，用于朗登酒的陈酿。它呈现出金黄明亮的色泽，香气浓郁，带有茴香和丁香的香气，以及香草和坚果的甜美味道。

*2023年大金奖 - 巴西葡萄酒与烈酒大赛

Rozendo CARVALHO酒

这款酒在欧洲橡木桶中陈酿三年，呈现出深沉而明亮的金黄色，散发着浓烈的木质香气，甜美中带有椰子和轻柔的焦糖味。

Rozendo JEQUITIBÁ ROSA酒

这款酒在玫瑰花栎木桶中陈酿两年，突出甘蔗和生产工艺的特点。其呈现透明晶莹的颜色，芳香清新，甜如糖。口感独特浓郁。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



Rozendo酒的生产时间从五月到十月，甘蔗采摘完全手工进行，没有秸秆焚烧的过程。这样做可以确保原料的质量，并在生产过程中关心环境保护。在榨汁过程中产生的甘蔗渣被用作蒸汽发生器的燃料，将生产过程中的固体废物转化为设备所需的能源。

液体废物被转化为乙醇（清洁燃料）或在甘蔗种植园本身用作天然肥料。



CACHAÇA ROZENDO

城市：椰林
州：米纳斯吉拉斯州
巴西

