



**CACHAZA  
BRASILEÑA**

ES

## LA EMPRESA



Mineiriana es una destilería de cachaza de alambique ubicada en Ipoema, estado de Minas Gerais, cuyos orígenes se remontan a la década de 1930, cuando Dedé Andrade inició la producción tradicional. La actividad se reanudó en la década de 1990 gracias a su nieto, Warley Andrade, quien instaló una nueva infraestructura sin perder la esencia original.



En 2014, con la incorporación de Ana Marta Sátyro, química y especialista en análisis sensorial de la cachaza, la marca se reposicionó como Mineiriana, elevando el estándar de calidad y ampliando su presencia. Hoy en día, produce cachazas premium que combinan tradición e innovación, con presencia en Brasil y en el mercado internacional.



+55 (31) 9 9343.2619



sac@cachacamineiriana.com.br



**www.mineiriana.com.br**



@cachacamineiriana

## PRODUCTOS

**NCM 2208.40.00**



Mineiriana se destaca por la producción de cachaza de alambique, que combina la poesía y la cultura que brotan del suelo de Itabira con el conocimiento y el rigor técnico de su directora ejecutiva, lo que da como resultado un altísimo nivel de calidad química y sensorial.

### Mineiriana Clásica (Clásica)

Nuestra cachaza tradicional, elaborada a partir de la miel pura de la caña en alambiques de cobre, lleva consigo el terruño de Ipoema, un pequeño y bucólico distrito de Itabira. Presenta un aroma dulce, herbal y fresco, y en boca es dulce y densa, con un ligero toque mentolado y un final largo y cálido. Ideal para disfrutarla pura o en cócteles, tiene el 40% de contenido alcohólico y reposa durante al menos seis meses en tanques de acero inoxidable para alcanzar su equilibrio.

### Mineiriana Carvalho (Roble)

Destaca en la gama y ha sido galardonada a nivel nacional e internacional; es el resultado de la maduración en barricas de jequitibá, roble americano y roble europeo. Permanece en barricas de roble durante al menos tres años. Posteriormente se realiza el ensamblaje, que garantiza cuerpo, equilibrio, dulzura y una gran complejidad de aromas y sabores.

### Mineiriana Amburana (Amburana)

Caracterizada por el dulzor típico de la madera brasileña, ofrece una experiencia envolvente y vibrante. Madurada en jequitibá y luego en amburana, revela ricas capas de aromas y sabores, lo que da como resultado una cachaza equilibrada, dulce, sorprendente y fácil de disfrutar.

## DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidad de producción actual de aproximadamente 10 mil litros al año, con un potencial de expansión estructurado para alcanzar hasta 60 mil litros anuales, según la demanda y el plan de crecimiento.



**CACHAÇA MINEIRIANA**  
Ciudad: Itabira  
Estado: Minas Gerais  
Brasil



Realización:

**agrobr**  
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO,  
INDÚSTRIA, COMÉRCIO  
E SERVIÇOS

GOVERNO DO  
BRASIL  
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

CNA

SEBRAE

www.agrobr.org