



白酒

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00

公司



源于山中，腾飞于世。这是 **Tiê** 的座右铭，体现了我们对传统的尊重，以及对产地风味的热爱。

我们相信，这些是白酒起飞时应该秉承的价值观。我们的座右铭也体现了我们对品质的承诺。蒂埃准备好了，满足最挑剔的味蕾，这也体现在我们白酒获得的众多奖项中。



农场占地**190**公顷，其中超过**50%**被大西洋森林覆盖。甘蔗种植面积约**10**公顷，用于生产白酒，采用可持续和平衡的环境方法。



+55 (11) 9 9111.0043
vendas@cachacatie.com.br
www.cachacatie.com.br
@cachaca_tie

产品



這裡诞生于**Terras Altas da Mantiqueira**传承古老酿酒工艺。这片土地拥有悠久的蒸馏传统，而我们的白酒则以一种回荡在山野和森林中的鸟类命名。每一滴都承载着这片土地的精华和酿酒师的匠心。

它采用农场种植的甘蔗手工生产，遵循有机堆肥的良好生产规范。



银**Tiê**蒸馏，在不锈钢罐中放置**6**个月，酒精含量**42%**，
金**Tiê**储存于**220**升欧洲橡木桶中，**24**个月，酒精度**42%**，
Tiê Jequitiba 储存在**700**升大桶中，**24**个月，酒精含量**40%**，
Tiê bálsamo储存在**700**升罐中，**24**个月，酒精含量**40%**，
Tiê amburana储存在**700**升大桶中，**24**个月，酒精含量**40%**，
Tiê canelinha储存在**220**升欧洲橡木桶中，**24**个月，注入樟肉桂，酒精含量**42%**。



产量、季节性和其他特征的详细信息：



生产能力仍为 **60,000** 升/收获。生产在该地区的旱季（四月至九月）进行，此时甘蔗的含糖量达到最佳水平。

堆肥甘蔗渣用作有机肥料。我们开发了选定的酵母培养物，这些酵母将用于制备甘蔗酒生产过程中使用的酵母。该项目的法定保护区相连，形成生态走廊，允许当地动植物的流动和自然遗传交流。RPPN Nascentes do Aiuruoca 在此地成立，旨在发展生态旅游和环境研究。



认证



CACHACA TIE
城市：艾烏洛卡
州：米納斯吉拉斯州
巴西