


CACHAÇA

EMPRESA



Fundada em 1995 por Francisco Cardoso dos Santos "Chico Gabriel", na atividade canaveira desde 1951. Em 1970 trabalhava com engenho puxado à boi do seu tio Salú, ali fazia rapadura e vendia na feira da cidade. Na década de 80 o Sr. Chico Gabriel já produzia cachaca em sociedade com o sogro Raimundo Calorinda.



Em 1992 monta seu próprio engenho e inicia o processo de registro no Ministério da Agricultura que findou em 1995. Ao assinar os papéis para abertura da firma indicou o nome fantasia "MALANDRINHA". Nasce uma marca com atividades familiar que alcançam a 3ª geração, produzindo com foco na qualidade e no desenvolvimento regional, adotando práticas sustentáveis em todo o processo, desde o plantio da cana-de-açúcar até a comercialização da CACHAÇA MALANDRINHA SUPERIOR.



+55 (85) 9 9603.9059

saccachacamalandrinha@gmail.com.br

www.produtosmalandrinha.com.br

@malandrinhaoficial

PRODUTO

NCM 2208.40.00


A CACHAÇA MALANDRINHA é destilado do mosto fermentado de cana-de-açúcar em alambiques de cobre com temperatura constante e moderada, tem graduação alcoólica final de 38 a 42 % Vol. e corresponde à fração denominada "CORÇÃO", parte nobre da destilação, resultado cuidadoso em todas as fases de fabricação: plantio da cana-de-açúcar sem agrotóxicos; corte manual da cana em seu estado ideal de maturação sem uso de queimadas; moagem da cana em no máximo 24 horas após a colheita; o caldo é filtrado, decantado e fermentado com leveduras naturais preservadas e replicadas a cada safra; envelhecida em tonéis de madeiras nobres como Aroeira, Bálsamo, Carvalho, Pau D'Arco e Umburana de Cheiro, ou simplesmente descansada em recipientes apropriados à temperatura média de 22°C, própria de Viçosa do Ceará.

O produto é tipicamente artesanal, proveniente da agricultura familiar, destilado em alambiques de cobre, a matéria prima selecionada é plantada e colhida nas terras do próprio engenho. É uma cachaca de qualidade superior, dotada de sabores e aromas peculiares, autêntica pelo saber fazer próprio do produtor e "terroir" que evidencia a originalidade de Viçosa do Ceará.

A produção efetiva se dá entre os meses de junho a dezembro, quando os canaviais são selecionados conforme estado de maturação. O restante do ano emprega-se ao plantio, limpeza, adubação e demais cuidados necessários. O engenho fica Aberto à visitação de quarta-feira à sexta-feira, das 09:00 às 16:00h, no sábado de 08:00h às 12:00h com degustação e venda dos produtos.

Cachaça Prata - Cachaca Superior Premium Madeiras Nobres de Aroeira, Bálsamo, Carvalho, Pau D'Arco, Umburana Cachaca Premium BLENDS Especiais

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:

Produção anual de 12.000 litros, com capacidade maior conforme demanda.



CACHAÇA MALANDRINHA
Cidade: Viçosa do Ceará
Estado: Ceará
Brasil

