



CACHAÇA
**Divina
cana**
*de Minas Gerais
para o Mundo!*



 卡查萨
甘蔗酒

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00



Divina Cana 卡查萨酒始于2016年，源起于对米纳斯吉拉斯文化的热爱。我和妻子带着小儿子以小家庭生产者角色，于周末与另外4名助手一起以铜制蒸馏器，提炼蒸馏约13000升的卡查萨酒。



我们的卡查萨酒在美国和欧洲的橡木桶中陈酿，也在本地木材如 Amburana、Jequitibá Rosa、Castanheira 和 Óleo de Bálamo 的桶中陈酿。不同类型的木材使我们能够生产独特的混合酒，呈现出柔和而突出的风味。监控从甘蔗种植到装瓶和贴标签的所有阶段，都是手工完成的！

目前我们有4种卡查萨酒在生产：






我们自豪的以Divina Cana 卡查萨酒代表米纳斯吉拉斯的根源，米纳斯的烹饪艺术和文化，透过我们的经验，做好了让世界各地享用我们酒的准备！

Divina Cana Netuno：银级卡查萨，是在不锈钢桶中存放1年，酸度低，口感突显甘蔗的清新，果香、植物香气，完美平衡。

Divina Cana Febo：Amburana 和 Jequitibá Rosa 的混合酒，陈酿2年，持久的香气，果香、植物香气、花香和坚果香气。



 +55 (35) 9 9767.5100
 rodrigues.sierra@gmail.com
 @divinacana

Divina Cana Vulcano：橡木和 Jequitibá Rosa 的混合酒，陈酿2年，木香、果香、植物香气、香料和甜香。

Divina Cana Júpiter：美国橡木和欧洲橡木的混合酒，陈酿3年，颜色浓烈，持久的香气，坚果香、果香和香料香气。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



上个收获季节我们生产了13000升 Divina Cana 卡查萨酒，但每年最多可以生产30000升，今年预计产能为18000升。

我们的生产从6月持续到10月底，施肥和甘蔗田的护理工作是一年进行。我们尊重传统，自然发酵，没有任何化学添加剂，使用甘蔗渣来加热蒸馏器，我们生产工厂消耗的所有电能都来自一个光伏电站。



CACHAÇA DIVINA CANA
城市：特雷斯蓬塔斯
州：米纳斯吉拉斯
巴西

