



ADELINA
cachaça de alambique



CACHAZA

EMPRESA



Nuestra empresa inició sus actividades en 1995 con el objetivo de rescatar la tradición de la producción de cachaza en la ciudad de Porto Real (RJ). Fue aquí donde se estableció la primera colonia de italianos en Brasil, todavía en la época del Imperio, en 1875. La primera actividad de los italianos recién llegados fue la producción de cachaza en algunos alambiques, legado que pretendemos mantener.



Nuestra bebida artesanal tiene como inspiración la inmensa riqueza de la Música Brasileña, referenciada en la iconografía de nuestra etiqueta con la estilización de una guitarra, así como el clima tropical y la alegría de Río de Janeiro, representados por el Pan de Azúcar, los gráficos de las aceras de Copacabana y nuestras playas.



+55 (24) 3353.2579
+55 (24) 9 9908.6381

cachacaadelina@gmail.com

www.adelinabrasil.com.br

@cachacaadelina

PRODUCTO

NCM 2208.40.00



La Cachaza Adelina Exportação no tiene color de madera, es blanca, límpida, de baja acidez, no agresiva al paladar, con rica composición sensorial (azúcar moreno, especias, etc.) y con gusto dulce.

Se produce con una mezcla de Cachaza envejecida en barricas de yesquero y reposada en barricas de acero inoxidable.

Su vocación es ser degustada pura o, especialmente, en la preparación de la bebida patrimonio nacional, la Caipiriña.

También producimos cachaza Adelina Ouro, envejecida en barriles de roble y Adelina Prata, envejecida en barriles de yesquero y podemos personalizar un producto en función de la demanda del importador y de las especificidades del mercado.

Cachaza de alambique producida manualmente (al contrario de las cachazas producidas industrialmente, en destiladores de columna). Cachaza producida en alambique de cobre, tipo columna rotativa, calentado por vapor. Destilación lenta. Fermentación con levaduras seleccionadas o cultivadas in situ, caña de azúcar siempre recién molida para garantizar una baja acidez volátil. Cumplimiento de los requisitos medioambientales.

Empresa con administración ágil, conocimiento de las exportaciones y control total de todos los procesos. Posibilidad de personalizar la marca propia del importador o proyectos específicos. Bebida artesanal de características únicas y posibilidad de sorprender a un público ávido de productos premium.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nuestra capacidad de producción es inicialmente de 10.000 litros / año, pero podemos ajustar la producción para atender demandas de hasta 100.000 litros / año.

La cosecha es anual, comenzando en abril/mayo y terminando en septiembre/octubre. Posibilidad de consorcio con otros productores, pudiendo ofrecer una gama de productos con la marca Adelina y variaciones.



CACHAÇA ADELINA
Ciudad: Porto Real
Estado: Rio de Janeiro
Brasil

