

cachaça

Peri

PT



CACHAÇA

## EMPRESA



O povoado de Peri Peri foi fundado pelo meu bisavô, Manoel Simplicio. Quando em 1919, comprou terras nessa região e se instalou com a nossa família vinda de uma região próxima à cidade de Encanto. Um lugarejo chamado Brabo – Sítio do Brabo – região geográfica do Município de Pau dos Ferros. Nesse sítio havia um pequeno alambique rústico, no qual a cachaça era produzida. Lembro-me de ter feito uma visita a esse sítio, na década de 70 e ter visto meu tio beber cachaça em uma cuia feita de casca de coco. Isso me marcou.



O tempo passou e três gerações depois surge novamente o ímpeto de empreender, através da produção desse nobre destilado brasileiro. Dessa vez eu e meu filho mais velho, Artur, nos unimos para realizar o sonho de produzir uma boa cachaça. Sempre atuei como médico, mas nunca deixei de fazer outras coisas diferentes, sempre fui inquieto e a herança materna, de mexer muito com agricultura sempre falou muito alto na minha vida.

+55 (84) 9 8888.4551

contato@bebaperi.com

www.bebaperi.com

@bebaperi

## PRODUTO

NCM 2208.40.00



A Cachaça Peri é produzida em Macaíba, Rio Grande do Norte, cidade da região metropolitana de Natal, no distrito de Peri Peri, que fica dentro do cinturão conhecido como "Verdes Canaviais", indo da cidade de Ceará-Mirim à São José de Mipibu.

Uma destilaria modelo que foi montada com os mais modernos equipamentos, obedecendo todos os requisitos e adotando todas as boas práticas para a produção de uma cachaça de alta qualidade.

### Cachaça Peri Prata

Cachaça branca, sem passagem por madeira, armazenada em dornas de inox. Muito fresca, notas florais e a agradável doçura da cana de açúcar. Graduação Alcoólica: 38% Vol. Garrafa de 500ml

### Cachaça Peri Ouro

Um blend inusitado, a mistura ousada de duas madeiras marcantes, cachaças descansadas em dornas de amburana e em dornas de jaqueira. O resultado uma cachaça complexa, de coloração dourado intenso, muito aromática, com predominância de notas frutadas e leve picância.

Graduação Alcoólica: 38% Vol. Garrafa de 500ml



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Capacidade 6.000L por ano.  
Última safra foram produzidos 3.000L.

*Alambique de Cobre, toda fábrica feita com os melhores materiais, todas tubulações de inox, alambique esquentado via caldeira, maior controle sobre o fluxo da destilação, destilação lenta e utilizado apenas o coração da cachaça.*



**CACHAÇA PERI**  
Cidade: Macaíba  
Estado: Rio Grande do Norte  
Brasil

