



CACHAÇA
RESERVA
do ZITO



CACHAÇA DE
ALAMBIQUE

LA EMPRESA



Reserva do Zito nació del deseo de Geraldo y Daniel de dar continuidad y visibilidad al legado de amor por la producción de cachaça de alambique heredado de su padre, Zito. Para Geraldo y Daniel, producir cachaça es una forma de preservar la historia de su familia, de la que están tan orgullosos. Para ello, retomaron las actividades de su padre, formalizaron y reestructuraron la fábrica y mejoraron las buenas prácticas del proceso de producción.



Como resultado de la integración de la tradición con la modernidad promovida por los productores, la cachaça -que ya era reconocida como buena- ha pasado a ser aún mejor. La Reserva do Zito Prata ha sido galardonada con dos medallas de oro en la Spirits Selection del Concurso Mundial de Bruselas - ediciones 2019 y 2023.



+55 (98) 9 8833.3530



cachacareservadozito@gmail.com



www.reservadozito.com.br



@cachacareservadozito

PRODUCTO

NCM 2208.40.00



Las cachazas de Reserva do Zito destacan sensorialmente por tener un aroma incomparable y ser extremadamente equilibradas en el paladar. Esto es el resultado de la suma de varios factores, como las buenas materias primas, la calidad del suelo, el microclima de la región donde se encuentra la fábrica y las levaduras autóctonas responsables de la fermentación, así como, por supuesto, las buenas prácticas de fabricación aplicadas en todo el proceso de producción.

Somos una empresa familiar y todo el proceso de producción, desde la plantación hasta el embotellado, se realiza artesanalmente en nuestra propiedad: nuestra propia plantación, nuestras propias levaduras y las levaduras capturadas en nuestra propiedad. Toda la caña que se corta se tritura el mismo día. Nuestra producción sigue la época de la cosecha, que es anual. Actualmente producimos 45.000 litros por cosecha y año, pero podemos duplicarlo en función de la demanda. Respetamos el medio ambiente y todos los residuos líquidos vuelven al cañaveral a través del riego. Utilizamos el bagazo de caña como combustible para la caldera que genera vapor para los alambiques.

**MEDALLÓN DE ORO EN
SPIRITS SELECTION, BY
CMB EN 2019 y 2023**



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



**PRODUCCIÓN ACTUAL DE 45.000
LITROS, CON CAPACIDAD DE
PRODUCCIÓN DE HASTA 150.000
LITROS AL AÑO.**



ENGENHO CACHAÇA ZITO

Ciudad: Passagem Franca
Estado: Maranhão
Brasil

