



公司



“Chico Gabriel” 由自1951年开始从事甘蔗业的Francisco Cardoso dos Santos于1995年创立。与他的叔叔Salú y在由牛力运转的工厂工作。也在那生产糖蜜拿到城里的市集中出售。在80年代，Chico Gabriel 和岳父Raimundo Calorinda合伙生产酒。



1992年，成立了自己的蒸馏厂，并开始在农业部注册，该程序于1995年完成。在签署公司开业文件时，他注册了商标“MALANDRINHA”。一个家族品牌诞生，并已传承到第三代，以质量和区域发展为重点，在从种植甘蔗到 CACHAÇA MALANDRINHA SUPERIOR 商业化的整个过程中采用可持续做法。



+55 (85) 9 9603.9059

saccachacamalandrinha@gmail.com.br

www.produtosmalandrinhacom.br

@malandrinhaoicial

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00



CACHAÇA MALANDRINHA是在铜制蒸馏器中等恒温发酵的甘蔗汁中蒸馏而成的烈酒。最终酒精含量为 38 ~ 42% Vol., 对应于“心脏”部分，是蒸馏过程中最精华的部份，所精心制作的结果。在没有使用农药的情况下种植甘蔗；在没有使用焚烧的情况下，在甘蔗理想成熟状态下进行手工收割；在收获后 24 小时内将甘蔗磨碎；将糖浆过滤、沉淀并用保存和复制的天然酵母进行发酵；在香柏木、乳香木、橡木、巴西红木和香樟木等贵重木桶中陈酿；或在维多利亚德塞拉州特有的平均温度 22 摄氏度的合适容器中简单陈酿。

该产品是典型的手工产品，来自家庭农业，在铜制蒸馏器中蒸馏，所选用的原料是在工厂自己的土地上种植和收获的。它是一种高质量的酒，具有独特的风味和香气，由生产者的独特技艺和“terroir”赋予了独特的品质，突出了维多利亚德塞拉州的独特性。

生产主要在 6 月至 12 月进行，此时甘蔗田会根据成熟度进行选择。一年中的剩余时间用于种植、除草、施肥和其他必要的维护。

蒸馏厂每周三至周五开放参观，时间为上午 9 点至下午 4 点，周六为上午 8 点至中午 12 点，提供品尝和销售产品。

白酒 ■ 来自维多利亚德塞拉州的优质高级酒，在白橡木桶中陈酿
桃花心木、乳香木、橡木、巴西红木、香樟木
高级酒，由多种精选成分混合而成

产量、季节性和其他特征的详细信息：

年产量为 **12,000** 升，并可根据需求提供更大的产能。



CACHAÇA MALANDRINHA

城市：维索萨杜塞阿拉
州：塞阿拉州
巴西