

# CACHAÇA DIVINA cana

*de Minas Gerais  
para o Mundo!*



## CACHAÇA

## EMPRESA



A Cachaça Divina Cana começou a ser produzida em 2016 resultado de uma paixão pela cultura mineira, trabalhamos em família, onde eu, a minha esposa e meu filho caçula nos finais de semana e mais 4 ajudantes alambicamos em alambique de cobre cerca de 13000 litros de cachaça coração.



Orgulhosamente a Cachaça Divina Cana representa as raízes de Minas Gerais, e a representação da cozinha mineira, da mineiridade, das nossas experiências, pronta para ser apreciada em todos os cantos do mundo!



+55 (35) 9 9767.5100



rodrigues.sierra@gmail.com



@divinacana

## PRODUTO

NCM 2208.40.00



Envelhecida em barris de carvalho americano e europeu, também em barris de madeiras nacionais como Amburana, Jequitibá Rosa, Castanheira e Óleo de Bálamo. Os tipos de madeira nos permite produzir blends, o que se traduz em sabores únicos suaves e ao mesmo tempo marcantes. temos o controle de todas as fases, desde o plantio da cana de açúcar até o enchimento das garrafas e rotulagem, tudo é feito aqui manualmente!

### Possuímos hoje 4 cachaças em produção

**Cachaça Divina Cana Netuno:** Cachaça prata, armazenada em inox por 1 ano apresenta acidez baixa, na boca o que mais se destaca e frescor da cana, notas frutais, vegetais, em perfeito equilíbrio.

**Cachaça Divina Cana Febo:** É um blend de amburana e jequitibá rosa envelhecida por 2 anos, de buquê aromático duradouro, aromas frutais, vegetais, florais e castanhas.

**Cachaça Divina Cana Vulcano:** É um blend de Carvalho e jequitibá rosa envelhecida por 2 anos, de aroma amadeirado, frutado, aromas vegetais, especiarias, adocicado.

**Cachaça Divina Cana Júpiter:** É um blend de carvalho americano e carvalho europeu, envelhecida por 3 anos de coloração intensa, e buquê aromático duradouro, acastanhados, frutado, com notas de especiarias.

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



**Produzimos na safra passada 13.000 litros de cacha Divina Cana, mas podemos produzir até 30.000 por ano, e esse ano devemos produzir 18.000 litros.**

*A nossa produção acontece de junho até o final de outubro, mas o trabalho com adubação e cuidados com o canavial ocorrem por todo o ano. Aqui respeitamos a tradição, a nossa fermentação e natural isenta de qualquer aditivo químico, usamos o próprio bagaço da cana moída para esquentar o alambique, temos também uma usina fotovoltaica que produz toda a energia consumida aqui na nossa fábrica.*



### CACHAÇA DIVINA CANA

Cidade: Três Pontas  
Estado: Minas Gerais  
Brasil

