

CACHAÇA DIVINA cana

de Minas Gerais
para o Mundo!



CACHAÇA

LA EMPRESA



Cachaça Divina Cana comenzó a producirse en 2016 como resultado de la pasión por la cultura de Minas Gerais. Trabajamos en familia, donde yo, mi esposa y mi hijo menor, los fines de semana, además de cuatro ayudantes, hacemos alrededor de 13.000 litros de cachaça coração en un alambique de cobre.



Orgullosamente, Cachaça Divina Cana representa las raíces de Minas Gerais, y la representación de la cocina minera, de la mineiridade, de nuestras vivencias, ¡lista para ser disfrutada en todos los rincones del mundo!



+55 (35) 9 9767.5100



rodrigues.sierra@gmail.com



@divinacana

PRODUCTO

NCM 2208.40.00



Envejecido en barricas de roble americano y europeo, así como en barricas de maderas nacionales como Amburana, Jequitibá Rosa, Castanheira y Balsam Oil. Los tipos de madera nos permiten producir mezclas, lo que se traduce en sabores únicos, suaves y llamativos a la vez. Controlamos todas las etapas, desde la plantación de la caña de azúcar hasta el llenado de las botellas y el etiquetado, ¡aquí todo se hace a mano!

Actualmente tenemos 4 cachazas en producción

Cachaça Divina Cana Netuno: Cachaça de plata, almacenada en acero inoxidable durante 1 año, tiene baja acidez, en boca lo que más destaca es la frescura de la caña de azúcar, notas afrutadas y vegetales, en perfecto equilibrio.

Cachaça Divina Cana Febo: Mezcla de amburana y jequitibá rosa envejecida durante 2 años, con un bouquet aromático de larga duración, aromas afrutados, vegetales, florales y de frutos secos.

Cachaça Divina Cana Vulcano: Mezcla de roble y jequitibá rosa envejecida durante 2 años, con aroma amaderado, afrutado, vegetal, especiado y dulce. Cachaça Divina Cana Júpiter: Mezcla de roble americano y roble europeo, envejecida durante 3 años, con un color intenso y un bouquet aromático duradero, amarronado, afrutado y con notas especiadas.

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La temporada pasada produjimos 13.000 litros de cachaça Divina Cana, pero podemos producir hasta 30.000 al año, y este año deberíamos producir 18.000 litros.

Nuestra producción tiene lugar de junio a finales de octubre, pero trabajamos en el abonado y el cuidado de los cañaverales durante todo el año. Aquí respetamos la tradición, nuestra fermentación es natural y sin ningún aditivo químico, utilizamos el propio bagazo de la caña molida para calentar el alambique, y también tenemos una planta fotovoltaica que produce toda la energía que se consume aquí en nuestra fábrica.



CACHAÇA DIVINA CANA

Ciudad: Três Pontas
Estado: Minas Gerais
Brasil

