

# INARA

cachaça

# 白酒

## 公司



对白酒的热情始于 2005 年，当时还在上大学，直到 **Inara Cachaça** 成立。这个故事的主要章节包括寻找理想地点、种植甘蔗以及创造“**Inara**”这个名字，这个名字是土著的，意思是“水之女士”。随着知识的积累，品牌于 2017 年正式推出。



蒸馏器位于 **São Simão - SP**。生产过程从田间开始，仔细选择甘蔗品种。

人工采收，不燃烧，旨在始终保护土壤和自然。**Inara** 严格遵循巴西殖民时期的传统卡莎萨酒配方，采用铜制蒸馏器完全手工制作。



+55 (16) 9 8156.5733  
contato@cachacainara.com.br  
[www.cachacainara.com.br](http://www.cachacainara.com.br)

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 2208.40.00**



**Cachaça** 是一种由发酵甘蔗汁蒸馏而成的饮料，是 16 世纪中叶糖厂的奴隶发现的。它被认为是一种社会地位低下的饮料，因为只有奴隶和贫穷的白人才消费它，而当时的巴西精英则更喜欢从葡萄牙带来的葡萄酒和 **bagaceira**（葡萄果渣白兰地）。

**Inara Prata** - 酒精含量为 41% 的卡莎萨酒，在不锈钢罐中可保存 12 个月。

**Inara Carvalho** - 白酒，酒精度 39%，在橡木桶中储存 24 个月。

处于农业生态转型阶段的产品，正在为有机认证做准备。



### 产量、季节性和其他特征的详细信息：



工厂目前的年生产能力为 27,000 升。

每年季节性（六月至九月）生产产品。



**DESTILARIA DE CACHAÇA INARA**  
城市：聖西芒  
州：聖保羅  
巴西

