



CACHAZA

EMPRESA



El pueblo de Peri Peri fue fundado por mi bisabuelo, Manoel Simplicio. Cuando en 1919, compró tierras en esta región y se instaló con nuestra familia procedente de una región cercana a la ciudad de Encanto. Una aldea llamada Brabo - Sítio do Brabo - región geográfica del Municipio de Pau dos Ferros. En este lugar había un pequeño alambique rústico, en el que se producía la cachaza. Recuerdo haber visitado este lugar en los años setenta y ver a mi tío bebiendo cachaza en una calabaza hecha con cáscaras de coco. Aquello me marcó.



Pasó el tiempo y tres generaciones después surgió de nuevo el impulso emprendedor, a través de la producción de este noble destilado brasileño. Esta vez mi hijo mayor Artur y yo nos juntamos para hacer realidad el sueño de producir una buena cachaza. Siempre he trabajado como médico, pero nunca he dejado de hacer otras cosas diferentes, siempre he sido inquieto y la herencia de mi madre de trabajar con la agricultura siempre ha hablado alto en mi vida.

+55 (84) 9 8888.4551

contato@bebaperi.com

www.bebaperi.com

@bebaperi

PRODUCTO

NCM 2208.40.00


La Cachaza Peri se produce en Macaíba, Rio Grande do Norte, ciudad del área metropolitana de Natal, en el distrito de Peri Peri, que está dentro del cinturón conocido como "Verdes Canavais", que va desde la ciudad de Ceará-Mirim hasta São José de Mipibu.

Una destilería modelo que se creó con los equipos más modernos, cumpliendo todos los requisitos y adoptando todas las buenas prácticas para la producción de una cachaza de alta calidad.

Cachaza Peri Prata

Cachaza blanca, sin pasar por madera, almacenada en cubas de acero inoxidable.

Muy fresca, notas florales y el agradable dulzor de la caña de azúcar.

Graduación alcohólica: 38% Vol.

Botella de 500ml

Cachaza Peri Ouro

Una mezcla inusual, una atrevida mezcla de dos maderas notables, cachaza reposada en cubas de amburana y el árbol de yaca. El resultado es una cachaza compleja, de color dorado intenso, muy aromática, con predominio de notas afrutadas y ligero picor.

Graduación alcohólica: el 38% Vol.

Botella de 500ml

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



**Capacidad 6.000L al año.
En la última cosecha se produjeron 3.000L.**

Alambique de cobre, toda la fábrica hecha con los mejores materiales, todas las tuberías de acero inoxidable, alambique calentado por caldera, más control sobre el flujo de destilación, destilación lenta y solo se utiliza el corazón de la cachaza.



• CACHAÇA PERÍ

Ciudad: Macaíba
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil

