

INARA

cachaça



CACHAZA

LA EMPRESA



Su pasión por la cachaza comenzó en 2005, cuando aún estaba en la universidad, y la llevó a fundar Inara Cachaza. Entre los principales capítulos de esta historia fueron la búsqueda del lugar ideal, el cultivo de la caña de azúcar y la creación del nombre - "Inara", que es indígena y significa "señora de las aguas". Con la acumulación de conocimientos, la marca fue lanzada oficialmente en 2017.



El alambique se encuentra en São Simão -SP. El proceso de producción comienza en el campo, con la selección meticulosa de las variedades de caña de azúcar. La cosecha se realiza manualmente y sin quema, con el objetivo de preservar siempre el suelo y la naturaleza. Elaborada en alambique de cobre, Inara sigue al pie de la letra la receta de las cachazas tradicionales del Brasil colonial.



+55 (16) 9 8156.5733
 contato@cachacainara.com.br
 www.cachacainara.com.br

PRODUCTO

NCM 2208.40.00



La cachaza, bebida destilada del mosto fermentado del jugo de la caña de azúcar, fue descubierta por los esclavos de los ingenios azucareros a mediados del siglo XVI. Se consideraba una bebida de bajo estatus social, ya que solo la consumían los esclavos y los blancos pobres, mientras que la élite brasileña de la época prefería los vinos y la bagaceira (aguardiente de orujo de uva), traídos de Portugal.

Inara Prata - Cachaza con el 41% de alcohol, almacenada durante 12 meses en depósitos de acero inoxidable.

Inara Carvalho - Cachaza con el 39% de alcohol, almacenada durante 24 meses en barricas de roble.

Producto en transición agroecológica en preparación para la certificación Orgánica.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



PLANTA CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN ACTUAL DE 27.000 LITROS POR AÑO.

Producto elaborado con carácter estacional (de junio a septiembre) cada año.



DESTILARIA DE CACHAÇA INARA
 Ciudad: São Simão
 Estado: São Paulo
 Brasil

