

CACHAÇA DIVINA cana

de Minas Gerais
para o Mundo!

كاشاسا



المنتجات

الشركة

NCM 2208.40.00



يتم تعتيقها في براميل البلوط الأمريكية والأوروبية، وأيضاً في براميل مصنوعة من الخشب الوطني مثل أمبورا، وجيكيتيا الوردية، وخشب الكستناء وزيت البلسم. تسمح لنا أنواع الخشب بإنتاج خلطات، وبالتالي ينعكس ذلك على النكهة لتعطي نكهات فريدة سلسلة ومذهلة في نفس الوقت. نقوم بالتحكم بجميع المراحل، منذ زراعة قصب السكر حتى تعبئة الزجاجات ووضع اللصاقات، تم جميع العمليات هنا وبشكل يدوي!

لدينا حالياً 4 أنواع كاشاسا يتم إنتاجها.

Cachaça Divina Cana Netuno: وهي كاشاسا فضية، مخزنة في براميل من الفولاذ المقاوم للصدأ لمدة عام واحد، تتميز بحموضة منخفضة، وأكثر ما يبرز عند تناولها هو التوازن المثالي لنضارة نكهة قصب السكر ودرجات نكهة الفواكه والخضروات.

Cachaça Divina Cana Febo: كاشاسا معتقة في مزيج من خشب الأمبورا وجيكيتيا الوردية لمدة عامين، وتتميز بنكهات باقة الورد العطرة الدائمة والفواكه والخضروات والزهور والكستناء.

Cachaça Divina Cana Vulcano: كاشاسا معتقة في مزيج من خشب البلوط وجيكيتيا الوردية لمدة عامين، وتتمتع بنكهة خشبية وفاكهية ونباتية والتوابل ونكهة حلوة.

Cachaça Divina Cana Júpiter: كاشاسا معتقة في مزيج من خشب البلوط الأمريكي والبلوط الأوروبي، لمدة ثلاث سنوات، وهي ذات لون كثيف، وتتمتع بنكهات باقة الورد العطرة الدائمة والكستناء والفواكه ودرجات من نكهات التوابل.

بدأ إنتاج كاشاسا Cachaça Divina Cana في عام 2016 نتيجة شغفنا بثقافة ولاية ميناس جيرائس، ونحن نعمل ضمن إطار العائلة، أنا وزوجتي وابني الأصغر، في عطلات نهاية الأسبوع، بالإضافة إلى أربعة مساعدين آخرين، حيث نقوم سوياً بعملية التقطير في الأنايبق النحاسية حوالي 13000 لتر من الكاشاسا المأخوذة من قلب المشروب المقطر.



تمثل كاشاسا Cachaça Divina Cana، بكل فخر، جذور ومطيخ ومحارب ولاية ميناس جيرائس، وهي جاهزة ليم الاستمتاع بها في جميع أنحاء العالم!



+55 (35) 9 9767.5100

rodrigues.sierra@gmail.com

@divinacana



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



لقد أنتجتنا في الموسم الأخير 13.000 لتراً من كاشاسا Cachaça Divina Cana، لكن يمكننا إنتاج ما يصل إلى 30.000 لتراً سنوياً، ومن المرجح أن ننتج هذا العام 18.000 لتراً.

نقوم بالإنتاج من يونيو حتى نهاية أكتوبر، أما العمل في التسميد ورعاية حقل قصب السكر فيتم على مدار العام. نحن هنا نحترم التقاليد، وعمليات التخمير الخاصة بنا طبيعية وخالية من أي إضافات كيميائية، ونستخدم ثقل قصب السكر المطحون الخاص بنا لتسخين أوعية التقطير، ولدينا أيضاً محطة توليد طاقة كهروضوئية التي تنتج كل الطاقة المستهلكة هنا في مصنعنا.



CACHAÇA DIVINA CANA

المدينة: تريس بونتاس
الولاية: ميناس جيرائس
البرازيل



البرازيل