

Cachaça  
*Samanaú*



CACHAZA

## EMPRESA



El Alambique Samanaú fue fundado en 2004 por Vidalvo Costa, conocido como Dadá Costa, en la finca Samanaú, en el municipio de Caicó, región de Seridó, Rio Grande do Norte, donde funciona hasta hoy. Actualmente, la empresa produce unos 120.000 litros de la bebida al año. También en el mercado internacional.



Historia y tradición en calidad para traer la mejor cachaça al mundo. Samanaú, la cachaça favorita de tu mesa. Siempre preocupada por buscar insumos orgánicos y de calidad, la cachaça Samanaú se ganó el mundo.



+55 (84) 9 9483.5971



cynthiaregina@hotmail.com



[www.cachacasamanau.com.br](http://www.cachacasamanau.com.br)

## PRODUCTO

NCM 2208.40.00



### Cachaça Samanaú Prata

Características sensoriales:

Visual: densa y límpida.

Olfativa: fina, intensa y persistente procedente del proceso de producción orgánica. Con buena fruta, que recuerda al zumo/jugo de caña de azúcar, y ligeras notas metálicas.

Sabor: buen cuerpo y acidez equilibrada. Suave y fino.

Impresión Final: Intensa y persistente, predominando en la boca trazas dulces y trufadas de caña.

Armonización: Adecuada para acompañar aperitivos o platos ligeros a base de pescado o carnes blancas. Ligeramente fría se vuelve más ligera y redonda.

Color: blanco

### Cachaça Samanaú Ouro

Características sensoriales:

Visual: densa, límpida y brillante.

Olfativa: muy fina, intensa y persistente. Delicadas notas florales, madera discreta, almendras y especias, tirando a la canela.

Sabor: suave, ligero y fino. Resultante del proceso de producción orgánica. Acidez equilibrada y sabor especial con discreto dulzor.

Impresión final: intensa y persistente, dejando un retrogusto a finas hierbas, toques florales persistentes y notas de canela y caramelo.

Armonización: Debido a la ligera presencia de caramelo, almendras y canela, es ideal para acompañar postres: dulces, helados, tartas y pasteles.

Color: amarillo.

## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



120 mil litros de la bebida al año.

La caña de azúcar se planta sin utilizar fertilizantes químicos ni agroquímicos y se cosecha cruda. El periodo máximo entre el corte de la caña y el fresado es de 24 horas. La fermentación se obtiene mediante levaduras naturales desarrolladas en la propiedad.



### CACHAÇA SAMANÁU

Ciudad: Caicó

Estado: Rio Grande do Norte  
Brasil

