



ADELINA
cachaça de alambique



甘蔗酒

公司



公司于1995年在波尔图雷亚尔（RJ）城市恢复生产传统的甘蔗酒。曾经于1875年帝国时期，巴西第一批意大利移民曾在此定居。当年这些意大利移民来此地最初的活计就是用开创用蒸馏器生产甘蔗酒，亦是我们持续保留的产业。



纯手工制作的饮料是以受到巴西丰富的音乐启发，我们的标签图像中引用吉他呈现热带气候和里约热内卢的观光胜地Pão de Açúcar以及Copacabana等快乐为风格特色。



+55 (24) 3353.2579
+55 (24) 9 9908.6381
cachacaadelina@gmail.com
www.adelinabrasil.com.br
@cachacaadelina

产品

NCM 2208.40.00



Adelina 的出口款甘蔗酒，无木质色，为清澈无色、酸度低、口感柔和，黑糖、香料等组成具有带甜余韵的丰富口感。

在杉木桶中混酿，却在不锈钢桶间休。

此酿单纯就是纯饮，属制作被视为巴西国家遗产饮品Caipirinha甘蔗酒饮品中的极品。

我们还生产“金Adelina甘蔗酒”，是橡木桶陈酿，和Adelina 银牌甘蔗酒是由杉木桶陈酿；并且我们可按客户和市场的特殊性需求量身定制。

酒的蒸馏过程遵循古法（与工业生产的蒸馏酒相对比，是通过柱式蒸馏器生产的）。

使用蒸汽加热的大型洋葱形铜制蒸馏器。蒸馏缓慢。

使用选定或当地培育的酵母进行发酵，甘蔗必须是新鲜才能保证酒的低挥发性酸度。

遵守环保要求。

我们公司管理敏捷，具备出口知识和全面掌握所有流程的能力。可以定制进口商的专有品牌或特定项目。这种手工制作的饮料具有独特的特征，并有可能惊喜于渴望高端产品的消费者。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



我们初步生产能力为每年1万升，但我们可以调整生产提高到10万升/年的需求。

每年的收成季节从四、五月开始，到九、十月结束。

可以与其他生产商合作，提供Adelina品牌和变化的产品系列。



CACHAÇA ADELINA
ADELINA 甘蔗酒
城市：波尔图雷亚尔
州：里约热内卢
巴西

