

DRINKS.

Magnifica Cachaça do Brasil Tradicional 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	CMFT0700
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Brésil
Région	Rio de Janeiro
Embouteilleur	Magnifica, Rua Felício dos Santos 32A. Santa Teresa - Rio de Janeiro, RJ. CEP 20240-240 - Brazil
Marque	Magnifica
Type	Cachaça (eau-de-vie de canne à sucre brésilienne)
L'âge	2 ans
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails, par ex. Caipirinha et Batida
Dégustation	avec des arômes de canne à sucre, d'herbe et de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	mûrit en fûts de bois Ipê brésilien (50'000 litres)
Honneurs	2008: Médaille d'argent à l'International Spirits Competition / 2009: Médaille d'argent à l'International Spirits Competition / 2010: Médaille d'argent à la San Francisco World Spirits Competition
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16



Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

João Luiz Coutinho de Faria rêvait de fabriquer sa propre Cachaça de qualité supérieure. En tenant compte des méthodes traditionnelles et de l'expérience de l'artisanat, il a réalisé son rêve. Pour la Magnifica Cachaça do Brasil Tradicional, la canne à sucre est récoltée à la main et pressée quelques heures plus tard, afin de préserver son arôme frais. Après la fermentation avec des levures naturelles, le jus de canne à sucre est distillé dans des alambics traditionnels en cuivre, puis stocké dans des fûts en bois d'Ipê pendant deux ans. Ces fûts peuvent contenir jusqu'à 50 000 litres, c'est pourquoi ils ne dégagent que de légères notes de maturation. En conséquence, la Cachaça développe un arôme plutôt fruité durant sa période de stockage.