



7 ENGENHO CEREJEIRA

RIO DE JANEIRO/**BRASILE**



BRASILE

LOCALITÀ QUISSAMÁ - RIO DE JANEIRO

51° 46' 05.83" N
3° 31' 49.55" O

La storia di Engenho São Miguel si mescola alla storia del Brasile. Unisce quattrocento anni di esperienza nella gestione della canna da zucchero con una produzione sostenibile, basata su una tecnologia all'avanguardia e una passione per sapori e combinazioni unici.

450 anni fa, gli antenati del fondatore di Engenho São Miguel, Haroldo Carneiro, parteciparono alla fondazione di Rio de Janeiro con Estácio de Sá. Poco dopo, iniziarono a produrre canna, cachaça e zucchero sull'Ilha dos Sete Engenhos, oggi Ilha do Governador.



TIPOLOGIA

Cachaça premium



ZONA PRODUTTIVA

Quissama



MATERIA PRIMA

Canna da zucchero



DISTILLAZIONE

Il processo di produzione di Sete Engenhos cachaças aggiunge sostenibilità con competenza tecnica.

Entrano solo acqua e canna da zucchero. Non c'è aggiunta di conservanti o simili. La distillazione avviene in pot still.



AFFINAMENTO

Questa cachaça viene affinata per dodici mesi in botti di Cerejeira (Amburana) originaria del Brasile



GRADAZIONE ALCOLICA

39% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido cristallino



PROFUMO

Al naso si percepiscono aromi di vaniglia e cannella uniti a note di castagne, mandorle e noci



SAPORE

La passeggiata attraverso il palato mostra la tua personalità, un'acidità che seduce bilanciata dalla sua pura dolcezza



IN MISCELAZIONE

Ideale per una caipirinha più morbida ed elegante



ABBINAMENTI

In degustazione è perfetta con piatti dalla spiccata acidità