



7 ENGENHO PRATA

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

Con il passaggio in botti di Peanut-Bravo si stabilizza ma non acquisisce colore e subisce poca interferenza con il legno brasiliano



GRADAZIONE ALCOLICA

42% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido cristallino



PROFUMO

Al naso offre il dolce aroma di canna, passando attraverso discrete note vegetali e un lieve speziato



SAPORE

Al palato rivela la morbidezza, la personalità della canna e il cuore della cachaça fatta a mano, fresca e ben bilanciata



IN MISCELAZIONE

Ideale per la caipirinha in **vero stile Brasiliano** con la sua spiccata nota di salamoia