

PROCESSO PRODUTIVO

A fabricação da cachaça começa com a colheita da cana em campo, que é feita manualmente, sem uso de fogo, e depois é transportada até o engenho. Quando chega no pátio de moagem a cana empilhada passa por jatos de água para retirada de sujeira, eventualmente presente na cana. Entre a colheita e a moagem o tempo nunca ultrapassa 18 horas, para melhor qualidade do produto, evitando processo de fermentação em campo. Após a moagem o caldo passa por processo de decantação em caixa específica para retenção de impurezas.



Então é ajustado o Brix e em seguida segue por tubulação de aço inoxidável, por gravidade, para as dornas de fermentação. Em sala específica, acontece a fermentação, com uso de levedura natural, oriunda do próprio canavial e produzida previamente. O processo de fermentação acontece até zerar o açúcar do caldo, o que acontece em até 24 horas. Concluída a fermentação, agora o vinho é enviado separadamente, de cada dorna de fermentação, para o alambique de cobre, onde será destilado, produzindo então a cachaça.



O produto utilizado como cachaça, é referente a parte central da destilação, chamada de “coração”. É separada a parte do início e final da destilação, que será utilizada para produção de álcool combustível. A cachaça é então transportada por tubulação para tanques de aço inoxidável, onde será descansada, e para barris e tonéis de madeira, onde será envelhecida. Após períodos de descanso e envelhecimento será então padronizada e envasada para comercialização.





CACHAÇA PRATA 700ML

Límpida e transparente. É uma cachaça natural, que mantém o aroma e sabor suave da cana de açúcar, ideal para quem aprecia um produto puro. Descansada, brilhante, pura, suave, bem encorpada e surpreendentemente agradável. É a cachaça ideal para elaboração de drinks.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça Descansada

TEMPO DE DESCANSO: 1 ano

TIPO DE TONEL: Aço Inoxidável

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%vol.



CACHAÇA OURO 700ML

Límpida e dourado intenso adquirido no armazenamento em tonéis de grábia. É uma cachaça encorpada, marcante, de características própria, com um retrogosto próprio da madeira brasileira. Possui um perfeito equilíbrio entre os quatro tipos de sabores que o seu paladar é capaz de sentir: o ácido, o amargo, o doce e o salgado, com um buquê amadeirado mais intenso e sabor levemente amargo característico.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça Armazenada

TEMPO DE DESCANSO: Mínimo de 1 ano

TIPO DE MADEIRA: Tonel de Grábia

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%vol.

PREMIAÇÕES: ExpoCachaça 2017 - 2º Lugar - MEDALHA DE PRATA
Categoria Armazenada em Madeiras Brasileiras



CACHAÇA PREMIUM 500ML

Límpida e levemente dourada brilhante, adquirida do armazenamento em barris de carvalho. Apresenta um buquê de baunilha e coco e sabor suave e leve do carvalho e baixa acidez. Uma cachaça equilibrada, desce sem aspereza, pronta para ser degustada, é uma ótima opção. Um destilado genuinamente brasileiro e correto em todos os sentidos.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça Envelhecida

TEMPO DE DESCANSO: Mais de 1 ano

TIPO DE MADEIRA: Barril de Carvalho

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%vol.





CAPOTIRA

Capotira, palavra de origem indígena que significa “flor do mato”. É uma cachaça fabricada artesanalmente em alambique de cobre e armazenada em barris de carvalho e grápia, na fazenda baixinha, na região dos cocais, no estado do Maranhão - Brasil. A sustentabilidade ambiental é premissa básica da marca Capotira. A cana é cultivada com as mais avançadas técnicas de produção, utilizando material orgânico gerado na própria fábrica como o bagaço da cana e vinhoto. Na fábrica a fonte de energia utilizada é solar, além do uso do bagaço da cana na geração de calor para o processo de destilação.

A Capotira é uma cachaça de sabor e aroma especiais e estas características estão associadas, principalmente, ao processo criterioso de fermentação, com uso de leveduras oriundas do próprio canavial e a retirada exclusiva durante a destilação da parte chamada de “coração”, que será descansada e envelhecida para posterior envasamento. Saborear uma dose de Capotira é uma experiência especial, pois ela possui um perfeito equilíbrio entre os quatro tipos de sabores que o seu paladar é capaz de sentir: o ácido, o amargo, o doce e o salgado. Pode ser apreciada pura ou em coquetéis.





Capotira



www.cachacacapotira.com.br

@cachacacapotira

+55 98 98844.0366 / 98126.8363

Fazenda Baixinha, Vargem Grande - MA - Brasil