CATÁLOGO DE PRODUTOS

CACHACACAPOTIRA.COM.BR



CAPOTIRA

Capotira é uma palavra de origem indígena que significa “flor do mato”. Como o nome, esta cachaça tem origem nas terras da Fazenda Baixinha, “florescendo” cercada pela vegetação das belas palmeiras de mata dos cocais, no estado do Maranhão - Brasil.

É fabricada artesanalmente em alambique de cobre e armazenada em barris de carvalho e grápia, tendo a sustentabilidade ambiental como premissa básica da marca. Logo, a fábrica tem fonte de energia solar, além do uso do bagaço da cana na geração de calor para o processo de destilação.

Já a cana é como um tesouro, sendo cultivada com as mais avançadas técnicas de produção, utilizando material orgânico gerado na própria fábrica como o bagaço da cana e vinhoto.

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 envazamento.

Saborear uma dose de Capotira é uma experiência especial, pois 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, podendo ser apreciada pura ou em coquetéis.



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 | 750 ml

Límpida e transparente, preserva o aroma e o sabor suave da cana-de-açúcar. Uma cachaça leve e agradável, para apreciar pura ou na elaboração de drinks.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça descansada
TEMPO DE DESCANSO: Até 1 ano
TIPO DE MADEIRA: Jequitibá-rosa
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40% vol.



CACHAÇA OURO | 750 ml

Sua coloração dourada e suas características se desenvolvem durante o armazenamento por, no mínimo, um ano em tonéis de grápia, madeira brasileira que marca seu aroma e sabor.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça armazenada
TEMPO MÍNIMO: 1 ano
TIPO DE MADEIRA: Grápia
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40% vol.



CACHAÇA PREMIUM | 500 ml

Envelhecida por, no mínimo, dois anos em barris de carvalho, a Capotira Premium apresenta notas de baunilha e coco, com sabor suave e baixa acidez.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça envelhecida
ENVELHECIMENTO MÍNIMO: 2 anos
TIPO DE BARRIL: Carvalho
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40% vol.

RESERVA ESPECIAL

Edição limitada Lençóis Maranhenses



O tempo revela uma edição especial.

Envelhecida por, no mínimo, quatro anos em barris de carvalho, a Capotira Reserva Especial valoriza o tempo e o cuidado da produção artesanal.

Uma edição limitada que homenageia os Lençóis Maranhenses e celebra a origem maranhense da Capotira. Uma escolha especial para apreciar ou presentear.

TIPO DE BEBIDA: Cachaça envelhecida
ENVELHECIMENTO: Mínimo de 4 anos
BARRIL: Carvalho
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40% vol.
VOLUME: 700 ml



KIT SOUVENIR DE MADEIRA

Um presente com o sabor e a origem da Capotira. O kit reúne três garrafinhas de 50 ml das cachaças Ouro e Prata em uma caixinha de madeira, para presentear ou levar uma lembrança do Maranhão.

CONTEÚDO: 3 garrafinhas de 50 ml
VERSÕES: Ouro e Prata
EMBALAGEM: Caixinha de madeira

Capotira


CACHAÇA
DE ALAMBIQUE
Capotira
750ml
CACHAÇA
de alambique
Capotira
Premium
Grad. Alcoólica
40% vol.
500ml
ENVELHECIDA
EM BARRIL
DE CARVALHO
CACHAÇA DE ALAMBIQUE
750ml
Capotira
CACHAÇA DE ALAMBIQUE
ENVELHECIDA EM CARVALHO
700ml
40% vol
EDIÇÃO LIMITADA LENÇÓIS MARANHENSES


Capotira
cachacacapotira.com.br
cachacacapotira
+55 98 98844.0366 / 98126.8363
Fazenda Baixinha, Vargem Grande - MA - Brasil