



ABELHA CACHAÇA GOLD

Premium Organic Cachaça

Une cachaça artisanale de première qualité, produite en petits lots à partir de canne à sucre certifiée biologique, cultivée dans une exploitation familiale à 100% d'un seul et unique domaine. Vieillie pendant 3 ans dans de petits fûts de frêne brésilien Garapeira Ash, dont la couleur dorée et le goût primé lui confèrent son caractère unique. Abelha signifie abeille en portugais et, comme dans une ruche, il faut beaucoup de travail et de dévouement pour produire une délicieuse et unique cachaça. Abelha est produite au cœur de Bahia, un endroit qui détient un puissant héritage historique, naturel et culturel. Sans sucre, sans colorant ajouté, sans gluten et adaptée aux besoins des végétariens.

Tasting notes

Color

Or

Aroma

Miel, fruits exotiques

Taste

Très aromatique et extrêmement doux. Riche en notes miellées - balsamiques et en subtiles accents épicés.

Finish

Lisse et sec

Abelha Organic Cachaça La cachaça organique Abelha est originaire de Rio de Contas, une ancienne jolie ville minière située au milieu des collines et des vallées du sud du parc national de Chapada Diamantina. Marco Vaccaro, ce visionnaire expert reconnu de l'agriculture biologique au Brésil, coordonne les productions de la cachaça Abelha. La pittoresque fazenda (ferme) est située à 1 200 mètres au dessus du niveau de la mer et attire de nombreux touristes locaux pour ses chutes d'eau magnifiques, ses forêts de fruits, ses hébergements alternatifs et bien sûr sa cachaça ! En raison des différences de température entre le jour et la nuit à cette altitude, la canne à sucre biologique conserve le sucre et ses propriétés organoleptiques, ce qui est idéal pour la production artisanale de cachaça. Après la fermentation, le « vinho » ou vin cachaça est distillé dans une cuve en cuivre traditionnelle connue comme un alambique d'une petite capacité de 400 litres. Des aquifères naturels fournissent de l'eau filtrée par du diamant utilisée pour diluer légèrement le cachaça pur. Après une production soigneusement contrôlée, Marco laisse la cachaça reposer pendant 6 mois pour l'Abelha argent et 3 ans en fûts de bois de Garapa pour l'Abelha or. Pendant ce temps, les phénols d'origine naturelle se forment, ce qui donne à la cachaça Abelha son bouquet caractéristique primé. À votre santé! a verleihen. Prost!