



ABELHA CACHAÇA SILVER

Premium Organic Cachaça

Abelha Cachaça est de Rio de Contas, un village mystique et hors du temps au coeur de l'Etat de Bahia au Brésil, juste à côté du parc national Chapada Diamantina. Marcos Vaccaro et ses associés font pousser leur canne à sucre de manière biologique, laquelle est fermentée puis distillée pour produire un gout intense et aromatic de canne a sucre et fruits avec un finissement sec et lisse.

Tasting notes

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!