



vialogos
SOFTWARES PARA O
MERCADO LIVREIRO

A VIA LOGOS está completando 25 anos!

Neste período atendemos com nossos softwares mais de 250 empresas do mercado livreiro, entre Livrarias, Distribuidoras e Editoras, em todas as regiões do país.


Para comemorar, preparamos esta seleção de cachaças, que representam a diversidade e riqueza cultural de nosso povo. Madeiras, aromas, cores, sabores e aquele toque especial que só os Brasileiros sabem fazer!

**UM BRINDE A TODOS OS LIVREIROS E AMIGOS
PRESENTES NA FLIP 2023. SAÚDE!**

JOÃO MENDES PRATA



 Inox

 6 Meses armazenada

 Perdões - MG


38% Teor alcoólico

Transparente, possui uma mescla de aromas adocicados e de frutas cítricas. No paladar, traz um gosto doce, levemente salgado, e de acidez mínima. Além disso, causa uma sensação licorosa e levemente picante na boca. Retrogosto agradável e muito leve.

VALE VERDE EXTRA PREMIUM



 **Carvalho**

 **3 Anos envelhecida**


 **Betim - MG**


40% Teor alcoólico


De cor amarelo-palha, possui uma mescla de aromas de frutas cítricas, mel e baunilha. No paladar, traz um gosto doce, mas que aguça as papilas salgadas. Além disso, causa uma sensação picante e um pouco alcoólica na boca. Retrogosto agradável e moderado.

PROVIDÊNCIA OURO



 Umburana e
Carvalho

 1 Ano armazenada

 Buenópolis - MG

40% Teor alcoólico


Bebida robusta, com 40% de Teor alcoólico e envasada nas tradicionais garrafas de cerveja.


Reza a lenda que o nome do destilado é uma homenagem a um político importante da cidade. Toda vez que alguém pedia um favor, ele dizia: 'Vou tomar uma providência' e, literalmente, tomava uma dose da cachaça.

SALINEIRA



 **Bálsamo**

 **10 Anos armazenada**


 **Salinas - MG**


45% Teor alcoólico

De cor amarelo-palha esverdeada, possui uma mescla de aromas de mel, chocolate, menta e anis. No paladar, traz um leve amargor e um gosto doce. Além disso, causa uma sensação picante na boca. Retrogosto agradável, de moderado a forte.

PRINCESA ISABEL ***AQUARELA JEQUITIBÁ*** ***ROSA***



 Jequitibá Rosa

 3 Anos envelhecida


 Linhares - ES


40% Teor alcoólico

De transparente para amarelo-clara, possui uma mescla de aromas florais e herbáceos, com cana-de-açúcar e especiarias. No paladar, traz um gosto doce acentuado. Além disso, causa uma sensação aveludada na boca. Retrogosto agradável, de leve para moderado.

DA MATA OURO



 Jequitibá

 1,5 Anos envelhecida


 Santa Tereza - ES


48% Teor alcoólico

Esta é uma cachaça leve e de sabor refinado, elaborada a partir de cana própria cultivada de maneira natural (orgânica), e repousada em barris de Jequitibá (madeira de lei neutra - previne a incorporação do “gosto de madeira”), que lhe confere cor e sabor especiais e naturalmente belos.

PIONTI CACHAÇAÍ



 Bebida composta

 Não aplicável

 Nova Venécia - ES


39% Teor alcoólico


Destilado produzido à base de cachaça
misturado com açaí.

Fica repousando em barris de carvalho
numa “cave” subterrânea, que garante a
temperatura e umidade ideal para seu
armazenamento.

BERTOLIN AMENDOIM DO CAMPO



 Amendoim do
Campo

 2 Anos envelhecida

 Tupi Paulista - SP


40% Teor alcoólico


Após destilar, a cachaça é misturada em tonéis de inox e só depois colocada nos barris de amendoim do campo, onde envelhece por no mínimo 2 anos.

DOM PEDROTTI

AMBURANA



 **Bebida Composta**

 **Não aplicável**

 **Vale do Ribeira - SP**

28% Teor Alcoólico

Aguardente de Cachaça com grãos de Amburana, de baixo teor alcoólico. Apresenta uma complexidade de aromas e sabores, remetendo sempre ao adocicado, sem perder a característica do gosto amadeirado. Deixa a bebida mais aveludada, diminuindo a acidez e o gosto forte do álcool.

CAMBUCI



 Bebida Composta

 2 anos descansando

 São Paulo - SP

34% Teor alcoólico

Destilado produzido à base de cachaça misturado com Cambuci, que é uma fruta nativa da Mata Atlântica, encontrado principalmente na região Sudeste. Parente da goiaba, da pitanga e da jabuticaba, tem o sabor ácido e cor verde.

SANTO GRAU RESERVA



Carvalho Francês



1,5 anos envelhecida




Paraty - RJ


41% Teor alcoólico


É produzida da mesma forma há 5 gerações. A cana-de-açúcar é moída pela força da roda d'água, enquanto a fermentação é natural e lenta, até que seja atingido o ponto ideal. Envelhecida em barris de carvalho francês de 240 litros, é cheirosa e de sabor intenso, com características típicas da região praiana.

MARIA IZABEL JEQUITIBÁ



 Jequitibá

 1 ano armazenada

 Paraty - RJ

42% Teor alcoólico

Elaborada de maneira artesanal desde 1996, com a cana produzida no próprio terreno.

A proprietária Maria Izabel envolve-se diretamente em cada uma das etapas: inclusive encarregando-se da preparação do fermento, sendo ainda a única a usar fermento artesanal em Paraty, feito a partir de uma receita tradicional da região.

ARMAZÉM VIEIRA

SAFIRA



Ariribá e Grápia



3 anos armazenada



Florianópolis - SP


40% Teor alcoólico


Bebida elaborada para a realização de caipirinhas e coquetéis. Destaca-se a presença da madeira grápia, onde seu pungente extrato se compõe com os congêneres do destilado. Ao degustá-lo, sente-se uma cachaça leve, que lembra açúcar mascavo.

WEBER HAUS AMBURANA



 Amburana

 1 Ano armazenada

 Ivoti - RS


38% Teor alcoólico


No aroma e paladar podemos identificar caramelo, chocolate e baunilha tornando-a leve e floral (suave).


A agroindústria Weber Haus conta com mais de 35 premiações nacionais e internacionais e é a cachaça mais premiada do Brasil.

YPIÓCA 150



 Carvalho e Bálsamo

 3 anos envelhecida

 Maranguape - CE


39% Teor alcoólico


Celebrando 150 anos da marca Ypióca, temos uma combinação de cachaças envelhecidas em carvalho e bálsamo durante três anos, resultando numa cachaça especial, com um líquido suave de sabor amadeirado e refinado ao mesmo tempo. Notas de baunilha, caramelo e melão encompam esta cachaça aveludada.

MARIMBONDO CLÁSSICA



 Freijó

 3 anos armazenada

 Guarabira - PB

40% Teor alcoólico


Produzida desde 1901, orgulha-se de aproveitar apenas o coração da destilação na produção da bebida, que posteriormente repousa em tonéis de freijó para apurar o sabor.

Sua fermentação é natural sem adição de produtos químicos, em barris de cobre.

MEU GAROTO JAMBÚ



 **Bebida Composta**

 **Não aplicável**

 **Ananindeua - PA**

38% Teor alcoólico

Destilado produzido à base de cachaça misturado ao extrato natural de Jambú, que é uma erva típica da Amazônia, historicamente usado pelas tribos indígenas e comunidades ribeirinhas na culinária e na medicina caseira.

Bebida gentilmente oferecida por Déia, da Selecta Livros.



VOCABULÁRIO DA CACHAÇA

Um pequeno glossário, para se comunicar melhor com a turma da cachaça ou para fazer bonito em uma roda de bar!

Fonte: Paladar Estadão (editado e ampliado por Merlin)

CACHAÇA:

É a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol. a 48% vol., obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. Abaixo ou acima disso pode chamar de aguardente ou pinga.

MOSTO

É o sumo açucarado antes do processo de fermentação. Pode ser da cana-de-açúcar para a cachaça, de uvas para o vinho, de cereais para o uísque, etc... No caso da cachaça, é o puro suco da cana (garapa).

FERMENTAÇÃO:

É o sumo açucarado antes do processo de fermentação. Pode ser da cana-de-açúcar para a cachaça, de uvas para o vinho, de cereais para o uísque, etc... No caso da cachaça, é o puro suco da cana (garapa).

ALAMBIQUE:

É o equipamento usado na destilação da “marvada”. Sua forma básica é de uma panela ou caldeira conectada a uma torre, ligada a uma tromba que leva a uma serpentina de resfriamento. É na saída dessa serpentina onde começa a sair as primeiras gotas de cachaça, ou seja, onde PINGA o resultado da destilação.

DESTILAÇÃO:

É processo de separação química de diversas substâncias em uma mistura líquida, como água e álcool por exemplo. O vinho da cana possui outras substâncias em sua composição, principalmente as que causam a ressaca, mas, como sabemos a temperatura em que cada uma delas evapora, podemos fazer a separação das frações da destilação: a cabeça, o coração e a cauda. E eliminar o que não for desejado (cabeça e cauda) para guardar somente um destilado puro e agradável (coração).

CABEÇA:

Fração inicial do processo de destilação, representa entre 5% e 15% do volume total e contém substâncias tóxicas como o metanol.

CORAÇÃO:

É a parte boa da destilação. Rica em ésteres e substâncias que conferem aroma e sabor à cachaça. Corresponde a cerca de 70% a 80% do volume gerado.

CAUDA (OU RABO):

É a parte final, cerca dos 10% finais. Confere mal cheiro e sabor acre.

DESCANSO:

Após a separação e eliminação da cabeça e cauda, é hora ir para a próxima etapa, que pode ser o engarrafamento ou até o envelhecimento por vários anos em barris de madeira. Antes disso, no entanto, é habitual colocar o coração para descansar.

Literalmente. Isso quer dizer que, antes da cachaça ir para a garrafa ou para o barril, é normal deixar o líquido repousar por um período que varia de 3 a 6 meses em um recipiente inerte (aço inoxidável ou madeira neutra), que não vai transferir cor e sabor à bebida.

ARMAZENAMENTO/ENVELHECIMENTO:

Segundo a legislação vigente (MAPA), uma cachaça é considerada envelhecida quando “50% de cachaça ou aguardente de cana é envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a 1 ano”.

Se a cachaça não se enquadra nesta definição, mas ainda assim passa por barris ou dornas de madeira ela pode ser considerada uma cachaça armazenada ou descansada.

RESUMINDO

Quando lhe for oferecida uma cachaça de alambique, saiba que aí vem coisa boa, uma bebida pura feita com o coração. Literalmente.