



via | logos
SOFTWARES PARA O
MERCADO LIVREIRO

A VIA LOGOS tem muito orgulho de ser uma empresa de âmbito nacional. Nos últimos 26 anos atendemos, com nossos softwares, mais de 400 empresas do mercado livreiro, entre Livrarias, Distribuidoras e Editoras, e pudemos conhecer um pouco mais as características regionais desse país maravilhoso.

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 2024. SAÚDE!**

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.

SALINAS TRADICIONAL ***BÁLSAMO***



 **Bálsamo**

 **2 anos armazenada**

 **Salinas - MG**

42% Teor alcoólico

A Cachaça Salinas Tradicional Bálsamo 700ml é armazenada por dois anos em barris de bálsamo. Leve, possui graduação alcoólica de 42%. De sabor e aroma consistentes de madeira, é uma bebida moderadamente encorpada. Harmoniza bem com petiscos, caldos e pratos à base de frutos do mar.

PRINCESA ISABEL

PRATA



 **Inox**

 **3 Anos armazenada**

 **Linhares - ES**

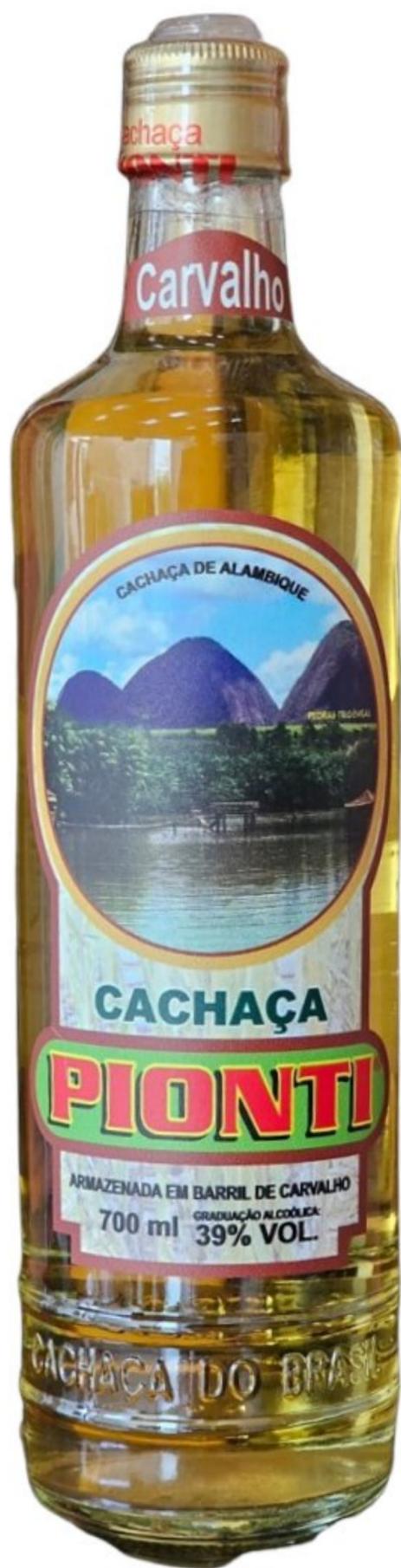
42% Teor alcoólico

Transparente, possui uma mescla de aromas adocicados e florais. No paladar, traz um gosto doce. Além disso, causa uma sensação licorosa na boca. Retrogosto agradável e leve.

A colheita é manual, sem queima e com a extração do caldo em no máximo doze horas.

Na fermentação, utiliza leveduras selecionadas.

PIONTI CARVALHO



 Carvalho

 1 ano armazenada

 Nova Venécia - ES

39% Teor alcoólico

Cachaça tradicional capixaba, orgulho da “terrinha” do Merlin. Colheita manual, plantação orgânica e destilação em alambique de cobre.

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

YPIOCA OURO EXPORTAÇÃO



 **Bálsamo**

 **1 ano armazenada**

 **Maranguape - CE**

39% Teor Alcoólico

Tradicional cachaça nordestina, exportada no mundo todo, sendo indicada para fazer a famosa caipirinha brasileira.

Este exemplar foi oferecido pelo nosso querido “Azedinho”. Não veio, mas compareceu!

CARVALHEIRA

TRADICIONAL



 Carvalho branco

 5 anos envelhecida

 Recife _ PE

38% Teor Alcoólico

Outro clássico nordestino, a Carvalheira é uma cachaça leve, com prêmios de Medalha de Ouro em Bruxelas nos anos de 2017 e 2018. Este exemplar foi oferecido pelo nosso querido “Azedinho”. Não veio, mas compareceu!

SPEZIA ARTESANAL

CARVALHO



 Carvalho

 “15 anos envelhecida”

 Luiz Alves - SC

?% Teor Alcoólico

Cachaça artesanal produzida na região de Luiz Alves, é a representante do Santa Catarina em nossa coleção. Não conseguimos comprovar a informação de envelhecimento do rótulo. Este exemplar foi oferecido pelo nosso querido “Azedinho”. Não veio, mas compareceu!

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.

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.

PARATIANA GABRIELA



 Bebida Mista

 Não aplicável

 Paraty - RJ

26% Teor alcoólico

A produção nos moldes antigos com fermentação natural, em alambiques de cobre feitos artesanalmente e uma tradição de mais de 150 anos garante a esta deliciosa mistura entre cachaça branca, cravo, canela e gengibre a qualidade de uma bebida licorosa com sabor marcante e agradável.



SANTA TEREZINHA

SASSAFRÁZ



Canela Sassafráz



2 anos envelhecida



Vale do Canaã - ES

38% Teor alcoólico

Possui sabor marcante, envelhecida em barricas de canela sassafráz, proveniente da mata atlântica. Trata-se de uma reserva pessoal de sabor concebido através de anos de alquimia e experimentos com diversas madeiras para formar um novo blend pessoal, uma assinatura da marca, onde a barrica é revestida internamente e depois queimada para obter um sabor único e inigualável.

BEM ME QUER AMBURANA



 Amburana

 1,5 anos Envelhecida

 Pitangui - MG

40% Teor alcoólico

Amburana é uma madeira brasileira, de sabor frutado e aroma inigualável.

Corpo médio, macio, excelente acidez, equilibrado. Ao palato confirma o autêntico sabor frutado amadeirado.

INDIAZINHA JAMBÚ



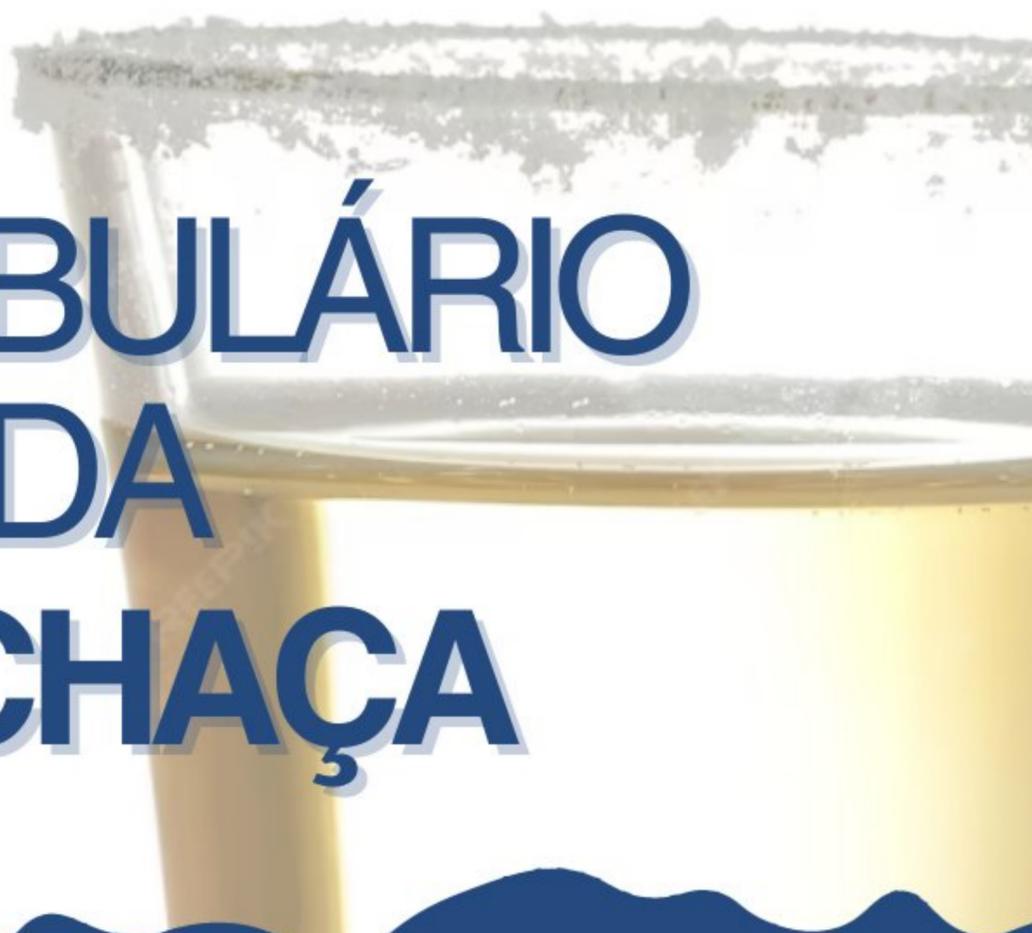
 **Bebida Mista**

 **Não aplicável**

 **Abaetetuba - PA**

30% Teor alcoólico

Combina jambu e guaraná às Cachaças Indiazinha. O Jambu é uma erva típica da Amazônia, usado pelas tribos indígenas e comunidades ribeirinhas na culinária e na medicina caseira. O Guaraná é um cipó originário da mesma região, usado como uma bebida energética natural que estimula o desempenho físico e mental.



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.