



**vialogos**  
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**

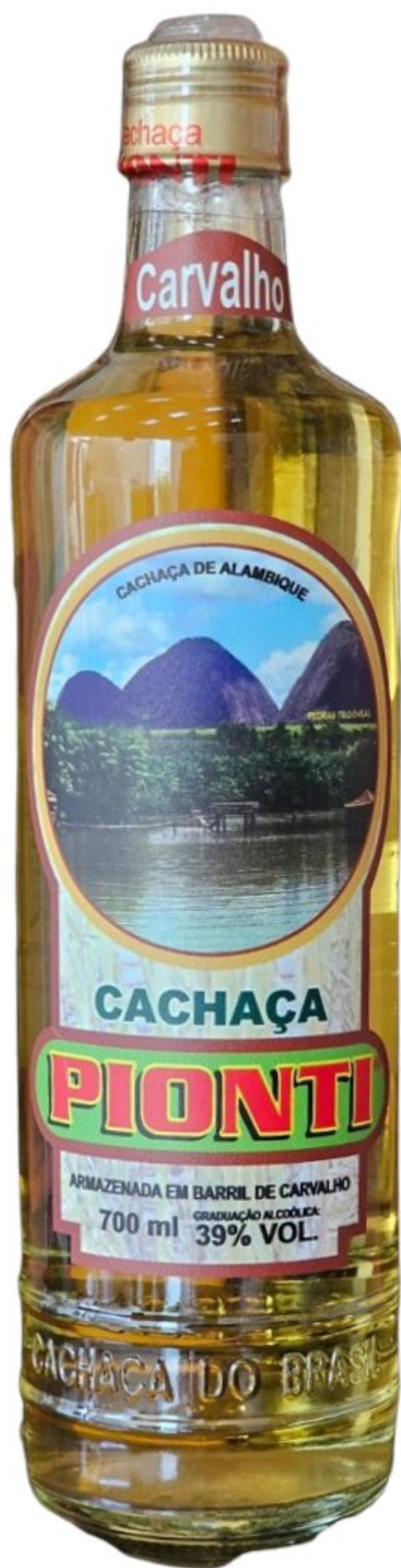
Transparente, possui uma mescla de aromas adocicados e florais. No paladar, traz um gosto doce. Além disso, causa uma sensação licorosa na boca. Retrogosto agradável e leve.

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.