



**via** | logos  
SOFTWARES PARA O  
MERCADO LIVREIRO

A VIA LOGOS tem muito orgulho de ser uma empresa de âmbito nacional. Desde 1998 atendemos com nossos softwares mais de 250 empresas do mercado livreiro, entre Livrarias, Distribuidoras e Editoras, e pudemos conhecer um pouco mais as características regionais desse país maravilhoso.

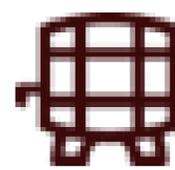
Para comemorar, preparamos esta seleção de cachaças, que representam a diversidade e riqueza cultural de nosso povo. Madeiras, aromas, cores, sabores e aquele toque especial que só os Brasileiros sabem fazer!

**UM BRINDE A TODOS OS LIVREIROS E AMIGOS  
PRESENTES NA FLIP 2025. SAÚDE!**

# **PARATIANA 4 MADEIRAS**

## **ED.COMEMORATIVA 20 ANOS**



 Jequitibá, Canela,  
Amendoim e Amburana

 6 Anos envelhecida

 Paraty - RJ

**40% Teor alcoólico**

Leveza, sofisticação e muita história, num blend de 4 madeiras em comemoração aos 20 anos da fundação do Alambique Paratiana.

- 3 Anos em Barris de Amendoim
- 2 Anos em Canela Sassafrás
- 1 Ano e meio no Jequitibá e Amburana.

# ***BOI PARIDO***



**Carvalho**



**2 Anos envelhecida**



**Patos de Minas - MG**

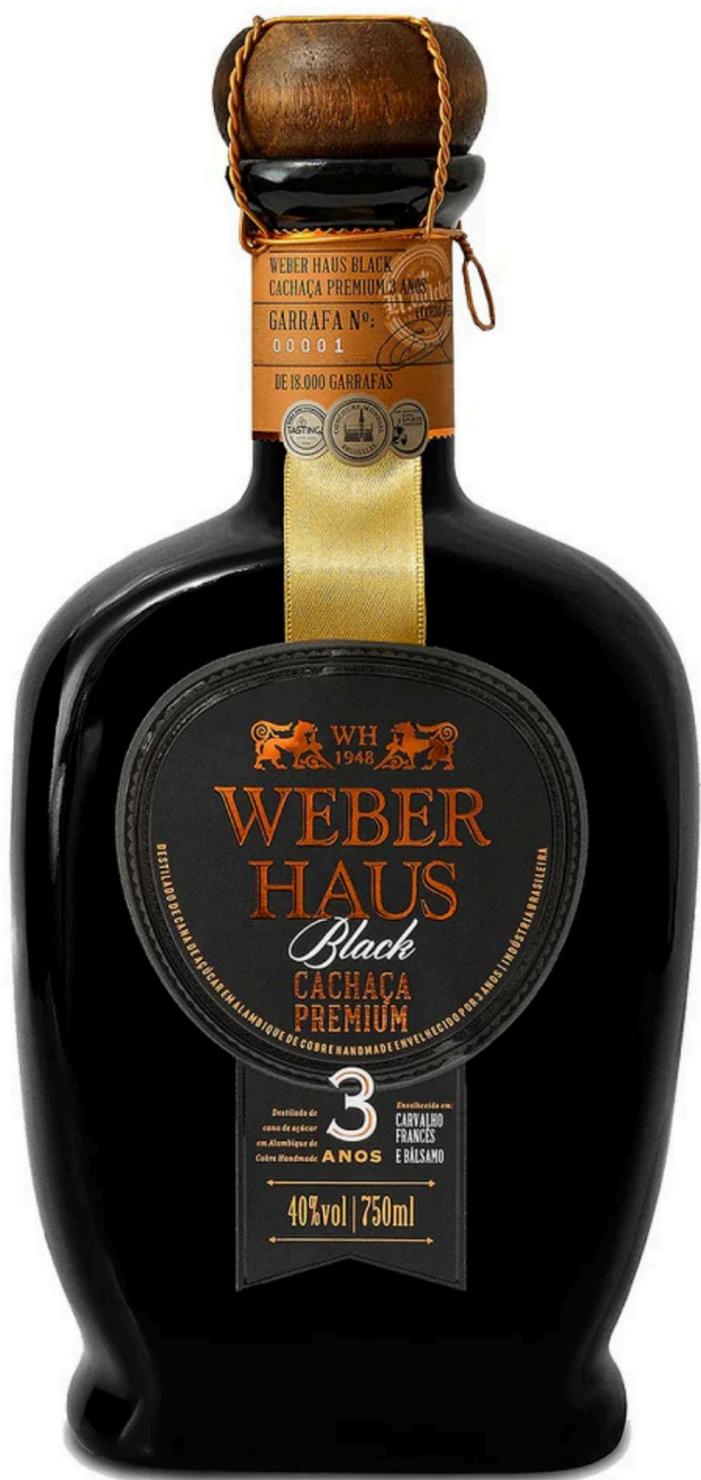
**39% Teor alcoólico**

Uma das melhores cachaças produzidas no Brasil tem seu nome inspirado num antigo adágio português, citado por Guimarães Rosa em Sagarana:

“Para uns as vacas morrem, para outros até os bois pegam a parir”, referindo-se a sorte, boas energias e bons resultados.

# WEBER HAUS PREMIUM

## BLACK



Bálsamo/Carvalho



3 Anos envelhecida



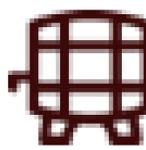
Ivoti - RS

**40%** Teor alcoólico

Envelhecida por três anos em barris de carvalho francês e bálsamo, madeira tipicamente brasileira. Cachaca leve, seus aromas e sabores são um brinde aos sentidos. Ganhou vários prêmios internacionais desde 2008 (Medalha de Ouro Concurso San Francisco World Spirits Competition) até 2015, quando ficou em 6º lugar no Ranking da Cachaca da Revista VIP.

# ***RAPARIGA***



 Não informado

 Não informado

 Viçosa do Ceará - CE

**38%** Teor alcoólico

Famosa por sua embalagem em louça, fez muito sucesso a partir dos anos 90. Hoje é uma raridade, poucas unidades podem ser compradas nos mercados especializados de Fortaleza. Bebida de sabor fácil e agradável, boa pra brindar com os amigos.

# **DA MATA GRAN RESERVA**



 **Carvalho**

 **3 anos envelhecida**

 **Santa Tereza - ES**

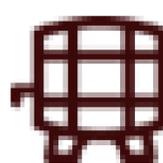
**40% Teor Alcoólico**

De produção orgânica e com edição limitada esta cachaça Premium é o fruto mais nobre e especial dentre as produções do alambique da Cachaça Da Mata. A Gran reserva foi especialmente criada com cor e sabor únicos, sendo uma bebida para se guardar, colecionar e principalmente apreciar em momentos especiais.

# ***ERVA DOCE***

# ***OURO***



 **Carvalho/Senna**

 **2 Anos armazenada**

 **Salinas - MG**

**39% Teor alcoólico**

A Cachaca Erva Doce é um blend de duas madeiras produzido na cidade de Salinas. Com 39% de graduação alcoólica, o destilado é armazenado em barris de carvalho e de senna macranthera por dois anos, apresentando, assim, coloração amarelada.

# ***VALE VERDE EXTRA***

# ***PREMIUM***



**Carvalho**



**3 Anos envelhecida**

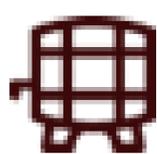


**Betim - MG**

**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.

# 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.

# PRINCESA ISABEL

## PRATA



 **Inox**

 **3 Anos armazenada**

 **Linhares - ES**

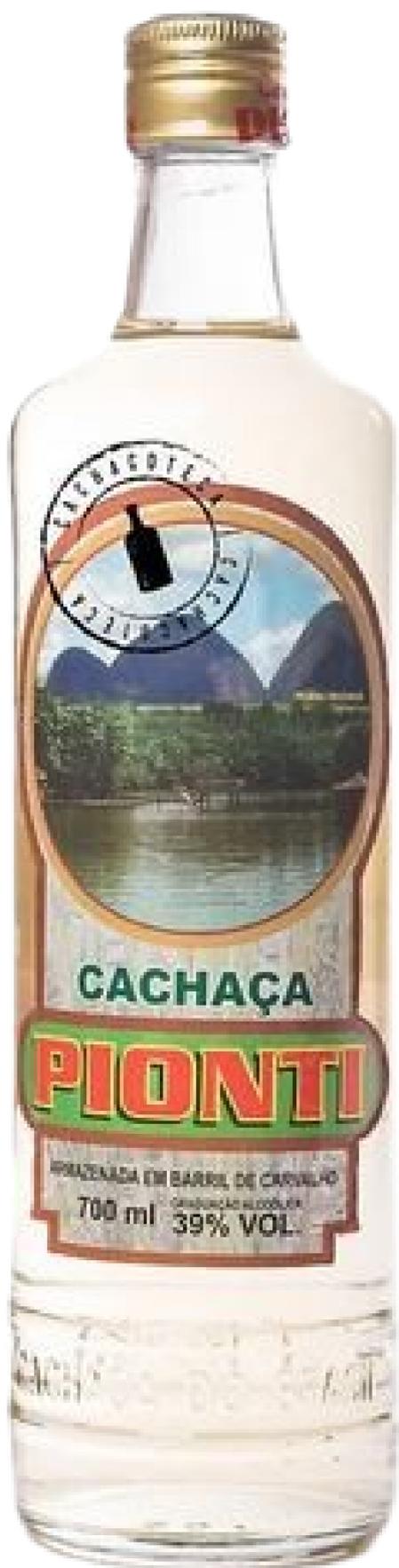
**42% Teor alcoólico**

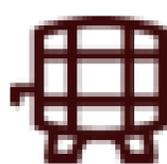
Transparente, possui uma mescla de aromas adocicados e florais. No paladar, traz um gosto doce. Além disso, causa uma sensação licorosa na boca. Retrogosto agradável e leve.

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.

# **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”.

# **ALMEIDA VALENTE 2**

## **BARRICAS**



**Jaqueira/Carvalho**



**2 anos envelhecida**



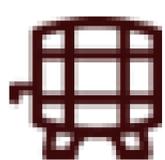
**Artur Nogueira - SP**

**40% Teor Alcoólico**

Envelhecida por 1 ano em JAQUEIRA e mais 1 ano no CARVALHO AMERICANO em barris novos. Juntas, as madeiras entregam aroma cítrico e doçura suaves perfeitamente equilibrados. No paladar temos notas de coco queimado, mel, baunilha e um toque de bala de caramelo.

# **BEM ME QUER AMBURANA**



 **Amburana**

 **1,5 anos Envelhecida**

 **Pitangui - MG**

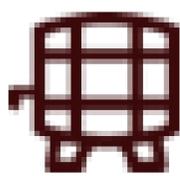
**40% Teor alcoólico**

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.

# **WEBER HAUS**

# **AMBURANA**



**Amburana**



**1 Ano armazenada**



**Ivoti - RS**

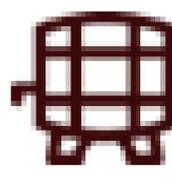
**38% Teor alcoólico**

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.

# **MARIMBONDO**

# **CLÁSSICA**



 Freijó

 3 anos armazenada

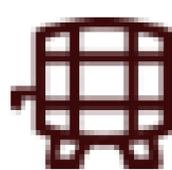
 Guarabira - PB

**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

# SEVERINA DO POPOTE



 **Bálsamo**

 **8 anos armazenada**

 **Araçuaí - MG**

**43% Teor alcoólico**

Recomendada para aqueles que buscam o sabor marcante do bálsamo com seus traços de ervas, em especial a erva-doce e o anis.

Produzida com fogo direto na panela do alambique no sertão mineiro, é uma cachaça rústica, saborosa, equilibrada, com excelente fim de boca.

# **DOM PEDROTTI**

# **AMBURANA**



**Bebida Composta**



**Não aplicável**



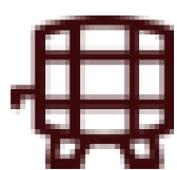
**Vale do Ribeira - SP**

**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.

**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.

# ***CACHAÇAS DE DUPLO SENTIDO***

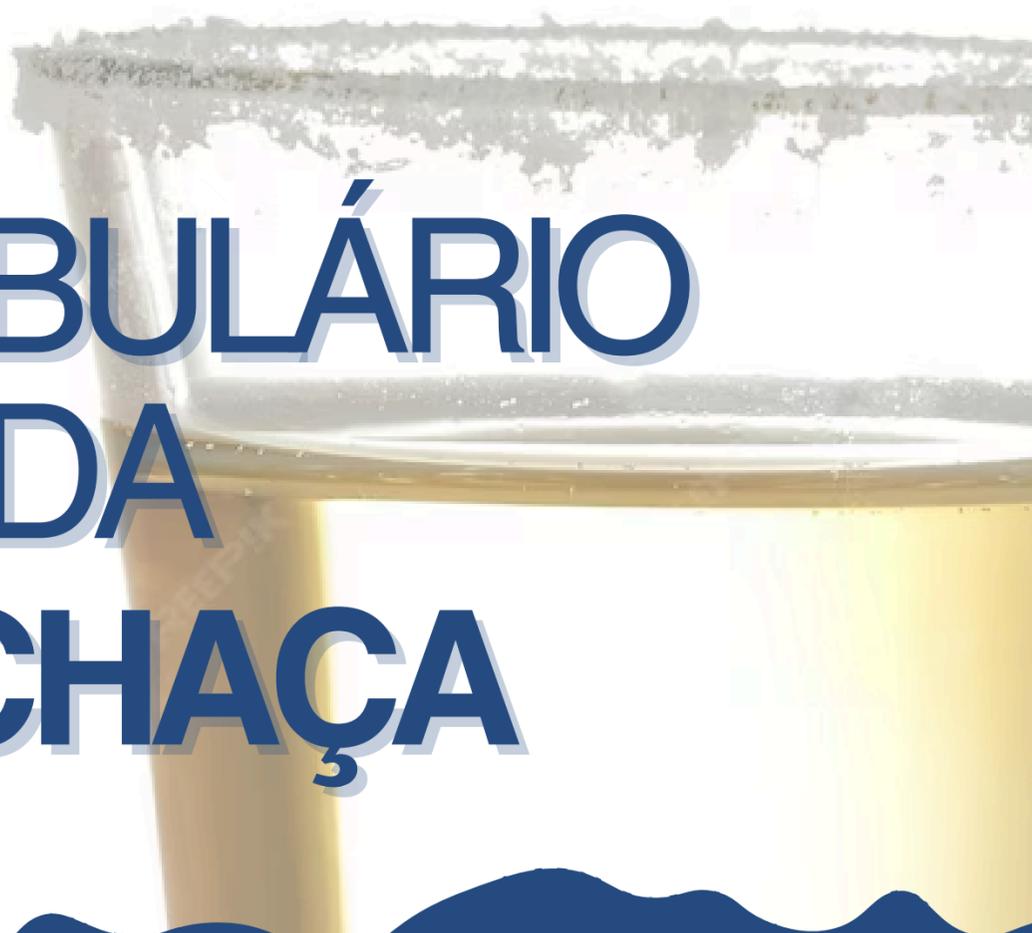


Muito antes dos memes já tínhamos as  
cachaças de nomes divertidos!

“Sério que você vai tomar na bunda e quer saber  
o teor alcoólico?”

Alguns rótulos pro deleite de nossa 5ª série!

- Na Bunda, Amansa sogra, Pica Dura, Chora no  
Pau e Queima Rosca!



# VOCABULÁRIO DA CACHAÇA

Um pequeno glossário, pra você 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 processo onde as leveduras vão converter o açúcar existente no mosto em álcool. A levedura come o açúcar e expele álcool, gás carbônico e energia na forma de calor. Após as leveduras terem ingerido todo o açúcar, o mosto vira uma espécie de vinho e é hora de levá-lo ao alambique para que se faça a destilação.

## 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.