

SEBRAE



**CACHAÇAS
ESPECIAIS
DO RIO DE JANEIRO**



©2025. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio de Janeiro – Sebrae/RJ.
Avenida Marechal Câmara, 171, Centro, Rio de Janeiro /RJ.

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

FICHA TÉCNICA

PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL

Robson Carneiro

DIRETOR SUPERINTENDENTE

Antonio Melo Alvarenga Neto

DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO

Sergio Malta

DIRETOR DE PRODUTO E ATENDIMENTO

Marcelo Fiorini

GERÊNCIA DE PROJETOS

Ana Lucia de Araújo Lima – Gerente

GERÊNCIA DE PROJETOS I

Flávia Maria – Gerente

COORDENAÇÃO DE AGRONEGÓCIOS

Daniel de Santa Cruz Freitas – Coordenador

Joyce Barbara Patrocínio - Analista

Marceli Angelo de Oliveira – Analista

Carlos Augusto Mendes da Silva – Analista

Rebecca Silva – Analista

Renata Viana – Analista

Rodrigo Nascimento – Assistente

Lislayne Bispo dos Santos – Estagiária

GERÊNCIA DE ATENDIMENTO

Leandro Marinho – Gerente

COORDENAÇÃO REGIONAL MÉDIO PARAÍBA

Paola Pereira Tenchini da Silva – Coordenadora

Leda Maria Diniz Barreto – Analista

Helana Laura Maciel e Daer – Analista

COORDENAÇÃO REGIONAL

COSTA VERDE

Fábio Gameleira Filho – Coordenador

Andriele dos Santos Maia – Analista

COORDENAÇÃO REGIONAL SERRANA I

Fernanda da Silva Gripp – Coordenadora

Roselane Muzy – Analista

COORDENAÇÃO REGIONAL NOROESTE

Nelson Rocha Filho – Coordenador

José Mauricio Apolonio Soares Reis –

Analista

COORDENAÇÃO REGIONAL

NORTE FLUMINENSE

Guilherme Babo Reche – Coordenador

José da Silva Nogueira Neto – Analista

COORDENAÇÃO REGIONAL LAGOS

Ana Claudia Melo Vieira – Coordenadora

Ronald da Silva Silveira – Analista

COORDENAÇÃO REGIONAL

CENTRO SUL

Jorge Luis Gomes de Pinho –

Coordenador

Luís Felipe Silva Salgado – Analista

GERÊNCIA DE COMUNICAÇÃO, MARKETING E RELACIONAMENTO DIGITAL

Débora Ferreira Finamore – Gerente

COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO

Cíntia Brasil de Oliveira – Coordenadora

Priscilla Bertazzo Machado de Lacerda – Analista

REFIL CONTEÚDO DE IMAGEM

Carlos Mafrot

Claudia Dantas

Diego Insfran

Marcelo Lopes

Marcos Fernandes

Patrícia Crespo

Rossana Fraga

Tatha Siqueira

Viviane Prinscival

DIAGRAMAÇÃO E DESIGN

NOVA Agência

Bibliotecário catalogador

Leandro Pacheco de Melo – CRB 7ª 5471

O48

Oliveira, Marceli Angelo.

Carta de Cafés Especiais do Rio de Janeiro / Marceli Angelo de Oliveira.

– Rio de Janeiro: Sebrae/RJ, 2024.

58 p.

ISBN 978-65-5818-543-7

1. Cafés especiais – Rio de Janeiro. 2. Cafeicultura. 3. Carta de cafés.
I. Sebrae/RJ. II. Título.

CDD 338.17373

CDU 633.73(815.3)





ÍNDICE

1. PANORAMA DA CACHAÇA	
NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	09
2. PARATY	11
2.1 Engenheiro do Ouro.....	13
2.2 Pedra Branca	15
2.3 Maria Izabel.....	17
2.4 Paratiana	19
2.5 Coqueiro.....	21
3. AGULHAS NEGRAS	23
3.1 Reserva do Nosco	25
3.2 Quatis.....	27
3.3 Itatiaia	29
3.4 Adelina.....	31
3.5 Rochinha.....	33
3.6 Lagos do Vale.....	35
4. VALE DO CAFÉ E CAMINHOS COLONIAIS	37
4.1 KanaKaran.....	39
4.2 Santa Rosa.....	41
4.3 Werneck.....	43
4.4 Magnífica	45
4.5 Pindorama.....	47
4.6 Vieira e Castro	49
4.7 União Carvalheira.....	51
4.8 Itajoana.....	53
5. SERRANA.....	55
5.1 Rancho do Sol	57
5.2 Atrás da Pedra	59
5.3 Off Rio.....	61
5.4 Soledade	63
5.5 Cachaça da Quinta	65
6 NOROESTE	67
6.1 Quissamã	69
7. NORTE FLUMINENSE	71
7.1 Bousquet.....	73
7.2 Vista Alegre.....	75
7.3 Miracema	77
7.4 Yrapurinha.....	79
8. REGIÃO DOS LAGOS	81
8.1 Tapinuã	83

PANORAMA DA CACHAÇA NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

A História da Cachaça Fluminense: Tradição, Território e Identidade

A produção de cachaça no Rio de Janeiro é uma história de tradição, resistência e renascimento, marcada pela forte ligação do destilado com o desenvolvimento econômico e cultural do estado. Desde o período colonial, o território fluminense se estabeleceu como um dos berços da cachaça no Brasil, com registros de produção já no século XVII, impulsionada pelo ciclo do açúcar.

Do Ciclo do Açúcar à Marginalização

Nos séculos seguintes, a cachaça fluminense consolidou sua presença, abastecendo mercados internos e participando ativamente do comércio imperial, inclusive no Vale do Café. Contudo, a industrialização do século XX levou a bebida a ser marginalizada em favor de outras opções. Apesar disso, pequenos produtores mantiveram a tradição viva, utilizando métodos artesanais, como a destilação em alambique de cobre e o envelhecimento em tonéis de madeira, preservando a identidade regional da bebida.

O Renascimento Coletivo

A valorização atual da cachaça fluminense é impulsionada pela organização e articulação de associações de produtores, como a APACERJ (Estadual), a APACAP (Paraty) e a APCAN (Agulhas Negras). Essas entidades são cruciais para a profissionalização do setor e a promoção da bebida, que hoje se beneficia do crescimento do turismo rural e do interesse por produtos especiais.

Protagonismo Contemporâneo

O Rio de Janeiro, com dezenas de alambiques ativos distribuídos pela Costa Verde, Vale do Café, Agulhas Negras, Caminhos Coloniais, Serrana, Região dos Lagos, Noroeste e Norte Fluminense, vive um novo ciclo de protagonismo no cenário nacional da cachaça. A diversidade de terroirs e o resgate de saberes ancestrais conferem a cada cachaça uma identidade única, tornando-a uma expressão viva da história, do povo e da terra fluminense.

PARATY

A cidade de Paraty, no litoral sul do Rio de Janeiro, é um pilar histórico na produção da cachaça artesanal brasileira. Sua tradição remonta ao século XVII, quando sua geografia ideal e a Mata Atlântica exuberante a transformaram em um centro de cultivo de cana-de-açúcar. Durante os ciclos do ouro e do açúcar, Paraty prosperou como um ponto comercial vital, e a produção local de cachaça se tornou tão renomada que “Paraty” virou sinônimo da própria bebida. A preservação de métodos artesanais e a conquista da Indicação Geográfica (IG) atestam o compromisso dos produtores com a qualidade e a herança cultural, mantendo viva a tradição da bebida que encanta gerações.



ENGENHO D'OURO

A história da Cachaça Engenho D'Ouro, fundada em 1999 por Francisco Carneiro em Paraty, é um exemplo da continuidade da tradição cachaçeira na região. Utilizando cana de açúcar de cultivo próprio, leveduras naturais e alambiques de cobre, a marca preservou os métodos artesanais que definem a identidade da cachaça de Paraty.

Sob a gestão de seu filho, Norival Carneiro, a Engenho D'Ouro conquistou reconhecimento nacional e internacional, destacando-se pela qualidade e por variedades como a Cachaça Gabriela.

A marca é reconhecida com a Denominação de Origem (DO), reafirmando a autenticidade e o padrão de excelência de sua produção, perpetuando o legado cultural de Paraty.

CARVALHO A VÁCUO

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas robustas de carvalho, com sabor encorpado e equilíbrio.

AROMAS: Predominância de carvalho com toques sutis de baunilha.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 500 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 41%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho Francês.

PREMIAÇÃO: Medalha de Ouro – Concurso Vinhos e Destilados do Brasil - 2023.

PRATA INOX

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Suave com predominância da cana-de-açúcar.

AROMAS: Aromas frescos e leves da cana.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

PREMIAÇÃO: Medalha de Prata – ExpoCachaça 2017; Medalha de Prata – Mundial de Bruxelas 2015; Medalha de Ouro – Dose Dupla 2013; Medalha de Prata APACERJ 2012.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

GABRIELA

INGREDIENTES: Cachaça, melado de cana, cravo e canela.

SABORES: Notas marcantes de cravo e canela.

AROMAS: Aroma expressivo de cravo e canela, típico da tradição de Paraty.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 28%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

PREMIAÇÃO: Medalha de Prata – Concurso Mundial de Bruxelas 2017; Medalha de Bronze – ExpoCachaça 2017

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).



ENDEREÇO: Estrada Paraty Cunha, 7833, km 8, Penha, Paraty - RJ, CEP: 23970-000 | **CNPJ:** 08.195.127/0001-15

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 78207663 | **REGISTRO MAPA:** RJ 000536-3 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (24) 99832-7339

E-MAIL: atendimento@engenhodouro.com.br | **ACEITA VISITAS**

REDES SOCIAIS: @engenhodouro

www.engenhodouro.com.br



CACHAÇA PEDRA BRANCA

A Cachaça Pedra Branca, fundada em 2005 e com produção iniciada em 2009, sob a direção de Lúcio Gama Freire, é um exemplo notável de como a tradição cachaçeira de Paraty pode ser aliada à sustentabilidade e à inovação. Integrante do seleto grupo de cachaças com a Indicação Geográfica (IG) de Paraty, a marca rapidamente conquistou prêmios e reconhecimento internacional pela excelência de sua produção. A Pedra Branca se distingue pela combinação de métodos artesanais rigorosos – da colheita à fermentação e ao envelhecimento em barris de madeira selecionada – com práticas ambientais responsáveis, como a reutilização do bagaço da cana na produção de adubo orgânico, reafirmando o compromisso com a autenticidade, a qualidade e o legado cultural da região.



PEDRA BRANCA OURO

INGREDIENTES: Mosto fermentado de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas de ervas secas e frutas maduras, acidez equilibrada.

AROMAS: Folhas secas, fruta madura e madeira.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 120 ml, 275 ml, 500 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Carvalho Francês.

PREMIAÇÃO: ExpoCachaça SP, ExpoCachaça BH, Concurso Mundial de Bruxelas, Concurso Cachaças APACERJ.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

PEDRA BRANCA AMENDOIM

INGREDIENTES: Mosto de cana-de-açúcar.

SABORES: Médio corpo, notas de frutas e ervas.

AROMAS: Notas de cana e ervas aromáticas.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 120 ml, 275 ml, 500 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Amendoim.

PREMIAÇÃO: ExpoCachaça BH, Concurso Mundial de Bruxelas.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

PEDRA BRANCA TRADIÇÃO

INGREDIENTES: Mosto de cana-de-açúcar.

SABORES: Acidez equilibrada, notas vegetais e de cana.

AROMAS: Suco de cana, com perfil frutado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 44%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

PREMIAÇÃO: ExpoCachaça BH, ExpoCachaça SP, Concurso Cachaça APACERJ.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).



MARIA IZABEL

A história da cachaça Maria Izabel, produzida desde 1996 no Sítio Santo Antônio, em Paraty, é um testemunho da dedicação e do cuidado artesanal que definem a excelência na produção da cachaça. A proprietária, Maria Izabel, supervisiona pessoalmente cada etapa do processo, desde o cultivo da cana na propriedade até o envelhecimento em barris de carvalho. A exclusividade do uso da cana local, moída logo após o corte, e o uso

de um fermento artesanal conferem um frescor e um baixo índice de acidez únicos à bebida. A destilação, realizada em alambique de cobre, garante que apenas a porção mais nobre (“o coração”) seja engarrafada, resultando em um produto de alta qualidade com certificação orgânica e o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) de Paraty.



CACHAÇA BRANCA

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar, leveduras selvagens.

SABORES: Leve e frutada com notas de cana.

AROMAS: Notas de rapadura, frutas frescas e maresia.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 44%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

CACHAÇA PRATA

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar, leveduras selvagens.

SABORES: Notas frescas com leve toque herbáceo.

AROMAS: Frescor de ervas, frutas frescas e maresia.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de Jequitibá.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

CACHAÇA OURO PREMIUM

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar, leveduras selvagens.

SABORES: Caramelo, amêndoas e coco.

AROMAS: Doce, com notas de cacau e madeira.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).



ENDEREÇO: Sítio Santo Antônio, s/n, Corumbê, Paraty - RJ, CEP: 23970-000 | **CNPJ:** 03.624.502/0001-81

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 77964304 | **REGISTRO MAPA:** RJ 000654-8 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (24) 99999-9908

E-MAIL: cachacamariaizabel@gmail.com | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS:  @cachacamariaizabel

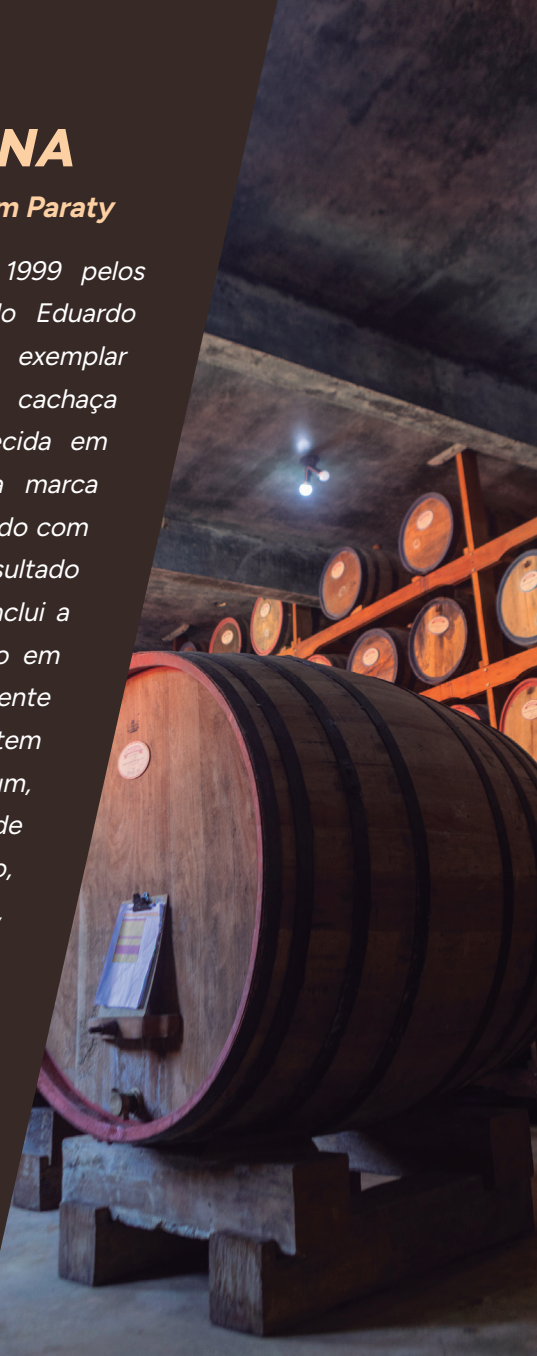
 @cachacamariaizabel

 www.mariaizabel.com.br

PARATIANA

Tradição e Inovação em Paraty

A Paratiana, fundada em 1999 pelos irmãos Carlos José e Paulo Eduardo Gama Miranda, é um caso exemplar de sucesso na produção de cachaça artesanal em Paraty. Estabelecida em um antigo casarão familiar, a marca rapidamente conquistou o mercado com sua cachaça leve e encorpada, resultado de um processo cuidadoso que inclui a fermentação natural e a destilação em alambiques de cobre, da qual somente o “coração” é utilizado. A Paratiana tem investido em sua categoria premium, adquirindo vários tipos de tonéis de madeiras brasileiras para envelhecimento, como o exemplar Safrá Seleccionada 1999, o Extra Premium e a linha de 4 madeiras brasileiras, todos com várias premiações. Com a certificação de Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO), a marca se consolidou como um ícone da cultura cachaçeira de Paraty, combinando a herança histórica com a inovação para o mercado.



PARATIANA LABAREDA

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar.

SABORES: Amadeirado com nuances de baunilha e especiarias.

AROMAS: Notas frutadas e cítricas

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 350 ml, 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOLÓGICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Umburana e Jequitibá.

PREMIAÇÃO: Medalha de Ouro no Concurso Mundial de Destilados e Vinhos (CWSA Best Value, China 2017).

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

PARATIANA PRATA

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar.

SABORES: Leve e fresco com toques sutis de jequitibá.

AROMAS: Notas frescas de cana-de-açúcar.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 160 ml, 275 ml, 500 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOLÓGICA: 43%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Jequitibá.

PREMIAÇÃO: Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles 2014, Concurso Mundial de Bruxelas – Brasil 2016, Concurso Mundial de Destilados de Berlim 2017, entre outras.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

PARATIANA FURIOSA

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar.

SABORES: Suave, com nuances de baunilha, amêndoas e frutas secas.

AROMAS: Aroma adocicado e amendoado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 300 ml, 600 ml..

GRADUAÇÃO ALCOLÓGICA: 48%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Castanheira.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).



ENDEREÇO: Estrada Pedra Branca, km 1, Pedra Branca, Paraty - RJ, CEP: 23970-000 | **CNPJ:** 07.696.996/0001-60

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 7832472 | **REGISTRO MAPA:** RJ-77402-2 | **TELEFONE:** (24) 3371-0015 | **WHATSAPP:** (24) 9942-5259

E-MAIL: tauan.paratiana@gmail.com | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS: @cachacaparatiana

f Cachaça Paratiana

www.cachacaparatiana.com.br



COQUEIRO

A Cachaça Coqueiro, produzida pela família Mello desde 1803, é um dos mais longevos alambiques do Brasil em atividade, representando a quinta geração de uma tradição secular em Paraty. A marca se destaca pela excelência de seu processo, que vai desde o uso de cana-de-açúcar cultivada no terroir único da região até a fermentação espontânea com leveduras selvagens, resultando em um perfil aromático complexo e exclusivo. O rigor no método de produção e a herança histórica de Paraty concederam à Coqueiro o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) e da Denominação de Origem (DO), além de prêmios internacionais. A Coqueiro é um testemunho vivo da resiliência e da qualidade da cachaça de Paraty, sendo um ícone que honra a tradição local ao mesmo tempo que conquista mercados globais.



CACHAÇA COQUEIRO AMBURANA

INGREDIENTES: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas adocicadas de baunilha e especiarias, com toques de cravo e canela.

AROMAS: Especiarias e baunilha.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Amburana.

PREMIAÇÃO: Expocachaça BH/MG.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

CACHAÇA COQUEIRO CARVALHO

INGREDIENTES: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Amêndoa, baunilha, com notas de chocolate e mel.

AROMAS: Baunilha, defumado e frutado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 44%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho.

PREMIAÇÃO: Concurso Mundial de Bruxelas.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).

CACHAÇA COQUEIRO PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas de cana-de-açúcar, melado e frutado.

AROMAS: Flores silvestres e cana-de-açúcar.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 275 ml, 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Amendoim.

PREMIAÇÃO: Concurso Cúpula da Cachaça.

SELO: Indicação Geográfica (IG) e Denominação de Origem (DO).



AGULHAS NEGRAS

Agulhas Negras: entre Montanhas, Cachaças e Histórias

A região das Agulhas Negras, que abrange os municípios de Itatiaia, Porto Real, Quatis e Resende, é um território de rica história e exuberante beleza natural. Mais do que um destino para o ecoturismo e esportes de aventura, como evidenciam as majestosas formações rochosas que deram nome ao local, essa área possui um passado intrinsecamente ligado à produção de cachaça. No século XIX, a região, então conhecida como Colônia de Porto Real, foi visitada por personalidades como o imperador Dom Pedro II, que presenciou os esforços de imigrantes italianos para o cultivo da cana-de-açúcar. Embora o objetivo inicial fosse a produção de açúcar, foi a aguardente que se consolidou como o produto principal, salvando as colheitas e estabelecendo uma tradição que permanece viva. Assim, entre as montanhas da Serra da Mantiqueira e os alambiques, a cachaça se tornou parte da identidade local, celebrando a fusão do trabalho, da paixão pela terra e do legado cultural.



RESERVA DO NOSCO

A Essência de Val Paraíso

A história da Cachaça Reserva do Nosco é um relato de resgate de raízes e de reconhecimento inusitado. Em 2005, Marcelo retornou à sua fazenda familiar, de 190 anos, para se dedicar à produção de cachaça. Após restaurar as antigas estruturas e instalar alambiques, ele produziu sua primeira safra em 2007. No entanto, o reconhecimento só veio em 2012, de forma inesperada: a cachaça foi inscrita por um desconhecido em um concurso e conquistou medalhas de ouro e prata. A partir desse momento, a marca tornou-se sinônimo de excelência. A cachaça é produzida artesanalmente, com o cuidado de utilizar cana e leveduras próprias e de preservar apenas a parte nobre do destilado, consolidando a marca como um símbolo de qualidade e de uma história de sucesso.



PRATA DE RESERVA DO NOSCO

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar e fubá caipira.

ARMAZENAMENTO: Aço Inox.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 44%.

PREMIAÇÃO: Medalha de Ouro no Concurso New Spirits 2024; Medalha de Ouro no Concurso Vinhos e Destilados do Brasil 2022.

COLORAÇÃO: Branca.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Rapadura, melado, açúcar mascavo, frutas cítricas.

AROMA PREDOMINANTE: Fermentados, frutado, mineral e adocicados.

SABOR PREDOMINANTE: Cana-de-açúcar, frutado e adocicado.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Pura, com acidez bem equilibrada.

RESERVA DO NOSCO ENVELHECIDA

ARMAZENAMENTO: Envelhecida em barricas de Carvalho Francês.

INGREDIENTES: Pura.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

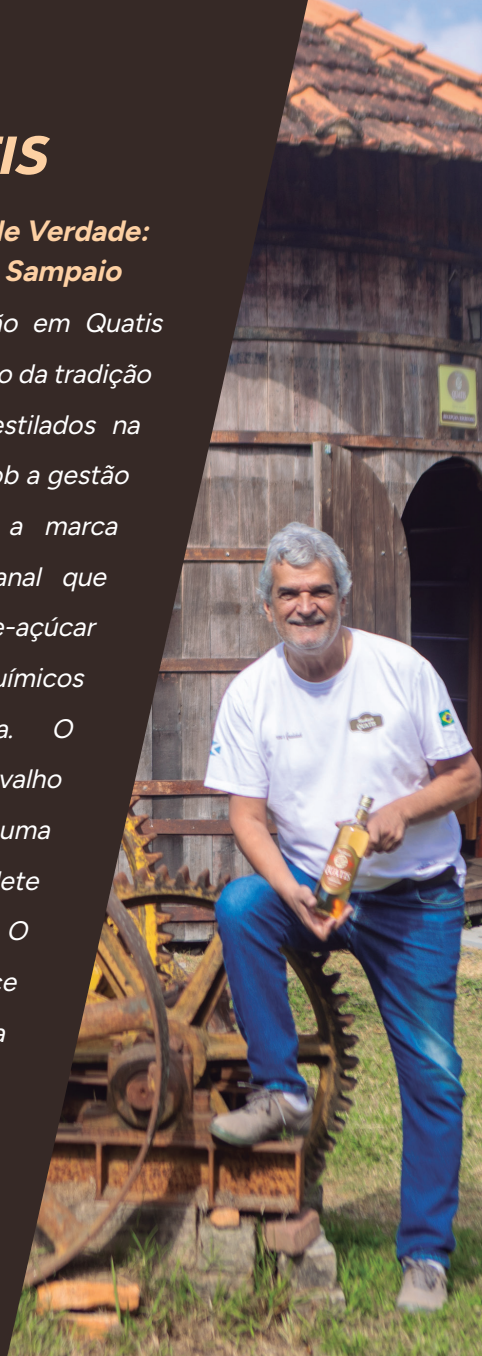
PREMIAÇÃO: Concurso mundial de Bruxelas Grande Ouro.



QUATIS

Cachaça Artesanal de Verdade: o Legado de Tunico Sampaio

A cachaçaria, em operação em Quatis desde 1912, é um testemunho da tradição secular da produção de destilados na região das Agulhas Negras. Sob a gestão da quarta geração familiar, a marca perpetua um processo artesanal que valoriza a pureza da cana-de-açúcar cultivada sem o uso de químicos e a fermentação meticulosa. O envelhecimento em barris de carvalho e jequitibá confere à cachaça uma identidade sensorial única, que reflete a história e a dedicação de gerações. O alambique, aberto à visitação, oferece uma experiência que vai além da degustação, permitindo aos visitantes um contato profundo com a herança cultural e a natureza da região, elementos que tornam a cachaça um produto genuinamente brasileiro.



QUATIS JEQUITIBÁ

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar

ARMAZENAMENTO: Jequitibá.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

COLORAÇÃO: Dourada

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIAIS:**

Entrada é suave e sedosa na boca e harmoniosa combinação de aromas que se desdobram delicadamente.

AROMA PREDOMINANTE: Madeira provenientes do jequitibá rosa e toques adocicados e sutis de baunilha.

SABOR PREDOMINANTE: As notas amadeiradas do jequitibá rosa são acompanhadas por nuances de caramelo e frutas secas.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Recomendada pura ou em drinks. Pode ser consumida em temperatura ambiente ou gelada.



CACHAÇA QUATIS PREMIUM (CARVALHO)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

ARMAZENAMENTO: Carvalho (envelhecida).

SABOR PREDOMINANTE: As notas amadeiradas do carvalho.



ENDEREÇO: Estrada Quatis-Resende, Km 7, Fazenda Bom Retiro, Quatis. | **TELEFONE:** (24) 99975-0763

ACEITA VISITAS AGENDADAS

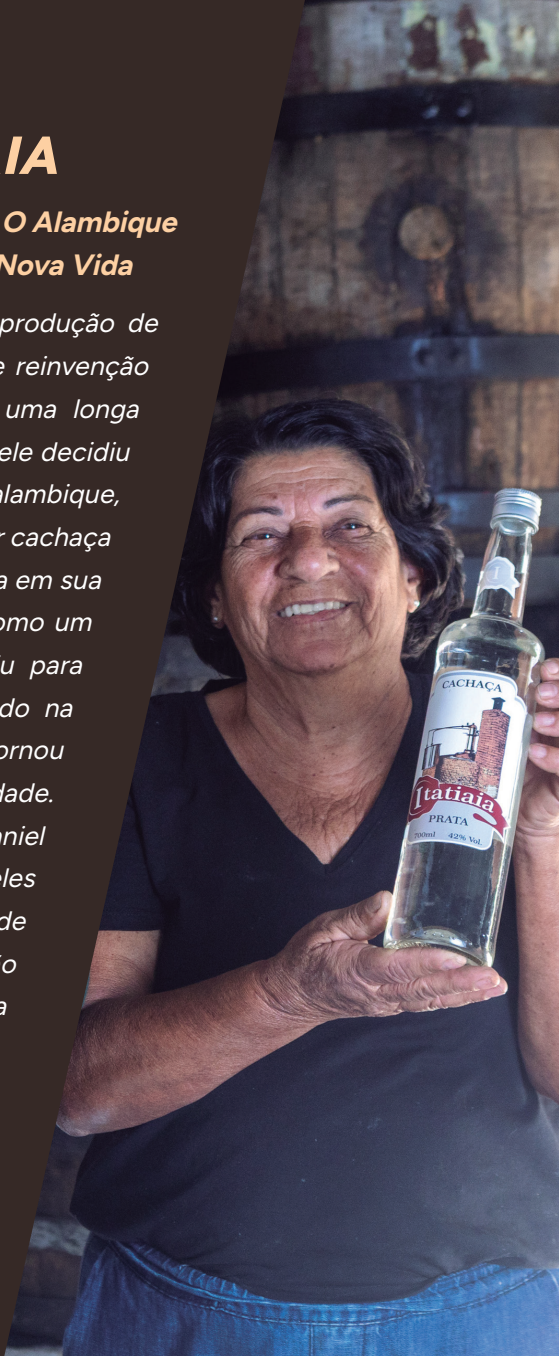
REDES SOCIAIS: @cachacaquatis



ITATIAIA

Um Brinde à Mudança: O Alambique que Nasceu de Uma Nova Vida

A trajetória de Daniel na produção de cachaça é uma narrativa de reinvenção e sucesso artesanal. Após uma longa carreira no setor de bebidas, ele decidiu transformar seu sítio em um alambique, aceitando o desafio de produzir cachaça a partir do canavial que já existia em sua propriedade. O que começou como um passatempo para amigos evoluiu para um projeto profissional, resultando na criação de uma marca que se tornou sinônimo de dedicação e qualidade. Com o apoio de sua esposa, Zélia, Daniel e Zélia não só produzem cachaça, eles criaram uma experiência sensorial, onde cada detalhe reflete o amor pela tradição e a arte de destilar. A produção utiliza tanques de inox para a fermentação e separa apenas o “coração” da cachaça, a parte mais nobre. O resultado é um produto de excelência, tanto na versão prata (inox) quanto na ouro (envelhecida em barris de carvalho).



CACHAÇA ITATIAIA OURO

INGREDIENTES: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: É característico por notas amamentadas, adocicadas, sabor marcante, mas suave e macio

AROMAS: Amadeirado e conquista os paladares mais aguçados

COLORAÇÃO: Cachaça ouro variando entre tons dourados dependendo da madeira e tempo de armazenamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Barril de carvalho europeu .

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700, 500 e 255 ml.



CACHAÇA ITATIAIA PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar

ARMAZENAMENTO: Aço inox.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml, 500 ml e 255 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

COLORAÇÃO: Branca.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Sabor predominante e textura aveludada, cristalina, translúcida, límpida.

AROMA PREDOMINANTE: Sensação agradável, suave que desperta a vontade de saborear.

SABOR PREDOMINANTE: Sutil, adocicado.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Pode ser consumida pura ou para preparo de *drinks*, caipirinha tradicional ou de diversas frutas, usada também na culinária para preparação de pratos, como risoto, ceviches e outros.



ADELINA

A Cachaça que Celebra o Passado e o Presente

A história do Alambique Adelina é uma fusão de tradição e pioneirismo. Fundado em 1995, ele resgata o legado de Adelina Malavasi (nascida Clementina Tavernari), uma italiana à frente de seu tempo que, a pedido de Dom Pedro II, fundou em 1874 a primeira colônia de italianos do Brasil em Porto Real. O alambique perpetua a paixão e a coragem dessa mulher na produção de uma cachaça de alta qualidade, reconhecida por seu sabor suave e adocicado, de baixa acidez e muito macia. Com um processo que abrange do cultivo da cana ao engarrafamento, a cachaça é destilada lentamente em alambique de cobre. A marca conecta suas raízes italianas ao cenário cultural do Rio de Janeiro por meio de seus rótulos, transformando cada garrafa em um elo vivo entre o passado e o presente.

ADELINA
cachaça de alambique
Porto Real - RJ



ADELINA OURO

INGREDIENTES: Mosto fermentado e destilado de cana-de-açúcar e água.

SABORES: Sabor amadeirado próprio do carvalho americano, muito macia e toque aveludado.

AROMAS: Notas de baunilha, amêndoas.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho Americano, 18 meses.

ADELINA PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar e água.

ARMAZENAMENTO: Jequitibá.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

PREMIAÇÕES: Terceiro lugar no Prêmio CNA Brasil Artesanal 2022 – Cachaça Branca.

COLORAÇÃO: Branca.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Bebida branca, mantém a cor original com coloração amarelo-palha muito leve, não amadeirada, neutra, baixa acidez, textura macia.

AROMA PREDOMINANTE: Frutado, especiarias, aroma da madeira imperceptível.

SABOR PREDOMINANTE: Presença de vanilina, notas de baunilha, de corpo leve, sem sabor de bagaço de cana, preserva o aroma e sabor original da cachaça.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Harmoniza com caldos, saladas, peixes e frutos do mar e bacalhau, ressalta as qualidades dos queijos brie e camembert. Ideal para fazer caipirinha.



ENDEREÇO: Rua Fernando Bernardelli, sem número, Centro – Porto Real. CEP: 27570-000 | **TELEFONE:** (24) 99908-6381

ACEITA VISITAS AGENDADAS

REDES SOCIAIS: @cachacaadelina

www.adelinabrasil.com.br/v2

ROCHINHA

A história da Cachaça Rochinha está intimamente ligada à Fazenda Cachoeira, adquirida pela família Rocha em 1890. A produção, iniciada em 1902, se tornou um pilar da tradição cachaçeira da região, com o nome da marca derivado do próprio sobrenome da família. Ao longo de mais de 120 anos, a destilaria tem mantido um rigoroso processo artesanal e orgânico, desde o cultivo da cana-de-açúcar até o envelhecimento em madeiras selecionadas. A dedicação à qualidade assegurou à Rochinha o reconhecimento nacional e internacional. Atualmente, a fazenda não é apenas um centro de produção, mas também um ponto turístico que oferece aos visitantes uma imersão na história e na cultura da cachaça, perpetuando o legado de excelência e tradição familiar.



CACHAÇA ROCHINHA BLEND 3 MADEIRAS

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

FERMENTAÇÃO: Natural, estimulada sem adição de químicos.

DESTILAÇÃO: Artesanal em alambique de cobre. Livre de “cabeça” e “cauda”.

MATURAÇÃO: Armazenada em barris de Tapinã, Cerejeira e Carvalho.

PERÍODO: 3 anos.

COR: Dourada brilhante, com reflexos âmbar.

BRILHO: Cristalino e límpido.

OLEOSIDADE: Médio.

AROMA: Complexo e envolvente, com notas de baunilha e castanhas (carvalho), toques florais e adocicados (cerejeira) e nuances amadeiradas e levemente terrosas (tapinã).

SABOR: Macio e harmonioso, combinando a doçura delicada da cerejeira, a estrutura encorpada do carvalho e a personalidade marcante do tapinã.

ACIDEZ: Baixa.

RETROGOSTO: Longo e equilibrado, com persistência de especiarias, leve tostado e dulçor natural, revelando em camadas a riqueza das três madeiras.

CACHAÇA ROCHINHA 5 ANOS

INGREDIENTES: Cana-de-açúcar.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 41%.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 100 ml, 500 ml, 700 ml e 750 ml.

FERMENTAÇÃO: Natural, estimulada sem adição de químicos.

DESTILAÇÃO: Artesanal em Alambique de Cobre. Livre de “cabeça” e “cauda”.

MATURAÇÃO: Armazenada em barris de Cerejeira.

PERÍODO: 5 anos.

MADEIRA: Cerejeira.

PREMIAÇÕES: 1º lugar - Duplo ouro no San Francisco World Spirits Competition (EUA);

COR: Dourada.

BRILHO: Cristalino e límpido.

OLEOSIDADE: Médio.

AROMA: Frutado.

SABOR: Suave, levemente encorpado, com notas amadeiradas sutis de cerejeira.

ACIDEZ: Baixa.

RETROGOSTO: Doce, aveludado e persistente.



ENDEREÇO: Rodovia Presidente Dutra, 297, Bairro Floriano, Barra Mansa, RJ, CEP 27365-003 | **CNPJ:** 36.205.755/0001-70

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 84113689 | **REGISTRO MAPA:** RJ 001137-1 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (24) 98853-2920

E-MAIL: antonio@rochinha.com.br | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS: @cachacarochinha

www.rochinha.com.br

LAGOS DO VALE

A Cachaça Lagos do Vale: Tradição e Inovação

Nos anos 1990, o sr. Maurilio Xavier semeou um sonho ao fundar o Hotel Fazenda Lagos do Vale, cercado pelo amor da família. Em busca de inovação, seus filhos trouxeram uma roda d'água e um engenho, que, embora inicialmente sem propósito, acendeu a chama da produção de cachaça.

Em 2016, a jornada começou com o plantio de cana e a construção do alambique, onde a tradição se entrelaçou com a modernidade. A sabedoria dos melhores foi buscada em cursos e treinamentos, até que, em junho de 2017, a magia da produção se concretizou.

Batizada em homenagem ao hotel, a Cachaça Lagos do Vale é destilada em alambique de cobre, cada gota reflete o comprometimento desde a preparação do solo. O armazenamento, em tanques de inox e barris de carvalho, amburana, bálsamo, castanheira e jequitibá, confere aromas e sabores que dançam no paladar. Após o envelhecimento, as cachaças são meticulosamente analisadas, eternizando a busca pela excelência e celebrando a essência de um legado familiar.

LAGOS DO VALE PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado obtido de caldo de cana-de-açúcar

ARMAZENAMENTO: Aço Inox.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

PREMIAÇÕES: Medalha de Ouro na Expocachaça 2019 e 2020. Mérito Sensorial na Expocachaça 2021.

COLORAÇÃO: Branca.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Transparente, brilhante, com excelente viscosidade.

AROMA PREDOMINANTE: Destacam-se notas de frutas secas, cana-de-açúcar e um floral bem suave.

SABOR PREDOMINANTE: Apresenta sabor extremamente suave, equilibrando com notas de frutas tropicais e cítricas, com um leve adocicado combinado com um final de boca macio, levemente herbal.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Perfeita para o uso em *drinks*, principalmente, na tradicional caipirinha. Harmoniza com peixes fritos e saladas de folhas verdes e frutas cítricas, bem como queijos frescos, como o tradicional Minas Frescal. Também combina com comidas típicas, como feijoada, caldinho de feijão, bolinha de bacalhau e torresmo.

LAGOS DO VALE JEQUITIBÁ

VISUAL: Amarelo claro transparente, com viscosidade média.

AROMA: Destacam-se notas de frutas secas, floral e especiarias.

PALADAR: Suave e equilibrando com um final de boca macio, levemente picante e um retrogosto moderado.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de Jequitibá Rosa.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Harmoniza muito bem com frutos do mar, principalmente peixes grelhados; com carnes brancas, como frango ao molho de ervas e lombo suíno e queijos de meia cura.

VALE DO CAFÉ E CAMINHOS COLONIAIS

Entre o Café e a Cachaça: as Raízes do Vale que Moldaram o Brasil

O Vale do Café, no Sul Fluminense, é um território que teve um papel central na história do Brasil. Embora seja famoso por ter sido o epicentro da produção mundial de café no século XIX, sua história é ainda mais profunda, com raízes na produção de cachaça. Muito antes da ascensão do café, a região já produzia e comercializava a aguardente, que era consumida por colonos, tropeiros e boiadeiros, e até mesmo exportada para a Europa no século XVIII. A cachaça se estabeleceu como um símbolo de trabalho e resistência, e sua história se entrelaça com a do café, formando a identidade cultural da região. Localizado em uma área de rotas coloniais estratégicas, o Vale do Café preserva essa herança até hoje, com alambiques que mantêm vivos os métodos artesanais de produção e a paixão pela cachaça.

A tradição da cachaça e do café moldou a identidade de 15 municípios: Barra do Piraí, Barra Mansa, Engenheiro Paulo de Frontin, Mendes, Miguel Pereira, Paracambi, Paraíba do Sul, Paty do Alferes, Piraí, Pinheiral, Rio Claro, Rio das Flores, Valença, Vassouras e Volta Redonda. Cada uma dessas cidades guarda um pedaço da história imperial do Brasil, com fazendas e casarões que serviram como centros de produção.

Os Caminhos Coloniais

Neste capítulo, apresentamos os alambiques que compõem essa tradição secular – em sua maioria, situados nos municípios do Vale, mas também incluindo produtores do entorno, que compartilham da mesma história, clima, cultura e paixão pela cachaça artesanal. Localizado no Centro-Sul Fluminense – região que foi berço dos caminhos coloniais que ligavam o litoral às áreas de mineração no interior –, esse território desempenhou papel estratégico no transporte de mercadorias e no desenvolvimento econômico do Brasil colonial. Ao longo dessas rotas, surgiram fazendas, engenhos e, com eles, a tradição da produção de cachaça, que se enraizou na cultura local. Essa herança permanece viva nos alambiques da região, que até hoje preservam métodos artesanais de destilação e mantêm viva a identidade cultural construída ao longo de séculos.



KANAKARAM

Entre o Café e a Cachaça:

as Raízes do Vale que Moldaram o Brasil

A história da cachaça Kanakaram, fundada em 2015, é um exemplo da transição bem-sucedida de um hobby para um negócio com foco em qualidade e sustentabilidade. A marca se destaca por um processo de produção totalmente artesanal, realizado no próprio alambique, que garante a pureza do destilado, e por um rigoroso envelhecimento em diferentes tipos de madeiras, que confere à cachaça uma diversidade de sabores e aromas. O alambique ainda se distingue por seu compromisso ambiental, utilizando energia solar, reaproveitando água da chuva e praticando compostagem. A Kanakaram não apenas produz uma cachaça de excelência, mas também interage com a comunidade local, promovendo a cultura do destilado genuinamente brasileiro e se posicionando em mercados nacionais e internacionais.



KANAKARAM – PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar

ARMAZENAMENTO: Aço Inox.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 500 ml e 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 42%.

PREMIAÇÃO: Medalha de Prata na Expocachaça em BH 2020.

COLORAÇÃO: Branca.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Frutado, herbal e agradável.

AROMA PREDOMINANTE: Frutado, herbal à baunilha.

SABOR PREDOMINANTE: Suave e frutado, remetendo à própria cana.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Recomendável para *drinks*, mas ótima para tomar pura.



SANTA ROSA

Raízes Imortais: da Itália ao Brasil, o Sabor do Tempo

A Cachaça Santa Rosa, resultado da união entre as famílias Pentagna e Guimarães em 1871, é um símbolo da resiliência e da fusão cultural na produção de destilados no Brasil. Trazendo um alambique raro da Europa, o visionário Vito Pentagna iniciou uma tradição de busca por qualidade que, hoje, é preservada e modernizada por suas descendentes. A história da marca é intrinsecamente ligada à devoção a Santa Rosa, cuja padroeira dá nome ao alambique, reforçando o laço entre espiritualidade, tradição e o ofício da destilação. Com mais de 150 anos, a cachaça Santa Rosa se destaca pela destilação em alambique de cobre e envelhecimento em barris de madeiras nobres, oferecendo a cada gole um sabor que carrega a perseverança e a paixão de uma família que superou os desafios do tempo e manteve viva sua essência.



SANTA ROSA SPECIAL VIII

INGREDIENTES: Mosto fermentado e destilado do caldo de cana-de-açúcar

ARMAZENAMENTO: Carvalho europeu + tonéis de jequitibá.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

PREMIAÇÃO: Medalha de Ouro Expocachaça 2019; Medalha de Ouro Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil 2022.

COLORAÇÃO: Dourada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Notas amadeiradas e presença marcante de baunilha.

AROMA PREDOMINANTE: Muito frutada e aromática.

SABOR PREDOMINANTE: Frutado e abaunilhado.

RECOMENDAÇÃO DE USO: *Drinks* à base de sorvetes de frutas, chocolate e chantilly. Pura harmoniza com pratos suculentos e condimentados e queijos bem maturados.

ENDEREÇO: Rodovia RJ 145, número 5333 – Valença, Rio de Janeiro. CEP: 27602-100 | **TELEFONE:** (24) 99948-3962

ACEITA VISITAS AGENDADAS

REDES SOCIAIS: @cachacasantarosa

<https://santarosa.com.br/>

WERNECK

Entre a Terra e o Tempo

Nas terras de Rio das Flores, Eli e Cilene Werneck encontraram mais do que um pedaço de chão – resgataram as raízes de uma história que remonta a séculos. Eli, executivo prestes a se aposentar, e Cilene, com o desejo de reviver a simplicidade do campo, uniram sonhos. Em 2008, nasceu a destilaria Werneck, um elo entre passado e futuro.

Com rigor e delicadeza, a cachaça Werneck é destilada como obra de arte. Com Certificação Orgânica Nacional, Certificação Orgânica da União Europeia e Certificação Orgânica dos Estados Unidos, cada detalhe é pensado: do corte preciso ao coração da cachaça, à fermentação artesanal sob os cuidados de Cilene, que aplica seu olhar minucioso de artista plástica, com carinho e perfeição. Além disso, a responsabilidade ambiental e social marca cada etapa: reflorestamento da Mata Atlântica, cultivo orgânico e apoio à economia local.

Respeitada, a cachaça Werneck não é apenas um produto; é a alma de um lugar. Premiada, a cachaça não só coleciona medalhas, mas também coroa em seu símbolo o amor de Eli e Cilene. Apreciada, sentimos a terra, o tempo e o cuidado de uma produção primorosa e saborosa.

CACHAÇA WERNECK PREMIUM OURO

ENVELHECIMENTO: Carvalho europeu

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml e 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 42%.

PREMIAÇÃO: Medalha Duplo Ouro na categoria Premium do Concours Mondial de Bruxelles édition Brésil 2018, eleita por 4 vezes (2014, 2016, 2018 e 2024) entre as 50 melhores cachaças do Mundo pelo Ranking da Cúpula da Cachaça e diversas outras medalhas.

COLORAÇÃO: Amarelo dourado.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Fina, intensa e persistente.

AROMA PREDOMINANTE: Fruta madura, boa madeira, baunilha e ervas secas.

SABOR PREDOMINANTE: Fruta e madeira.

RECOMENDAÇÃO DE USO: É ótima para flambar grelhados e crepes. Harmoniza com pratos de peso médio e boa condimentação, além de sobremesas em geral. Pode ser bebida pura ou “on the rocks”.

CACHAÇA WERNECK RESERVA ESPECIAL

ARMAZENAMENTO: É armazenada por cerca de 1 ano em tonéis de jequitibá e, em sequência, mais 6 a 8 meses em barris de carvalho.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml e 750ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

PREMIAÇÃO: Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles édition Brésil 2017 e a Medalha de Prata no Concours Mondial de Bruxelles édition international 2017. Foi eleita em 2020 e em 2024 entre as 50 melhores cachaças do Mundo pelo Ranking da Cúpula da Cachaça.

COLORAÇÃO: Amarelo bem claro com nuances esverdeadas.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Fina e complexa.

AROMA PREDOMINANTE: Aroma equilibrado entre o frutado cítrico e o floral.

SABOR PREDOMINANTE: Notas de frutas maduras, amêndoas e cacau.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Harmoniza com uma grande variedade de pratos, especialmente com carnes, além de sobremesas em geral. Pode ser bebida pura ou “on the rocks”. É também excelente digestivo.



ENDEREÇO: Estr. Rio das Flores-Barreado 9001, Rio das Flores, RJ | **TELEFONE:** (24) 99298-9900 / (24) 99298-9998

ACEITA VISITAS AGENDADAS

REDES SOCIAIS: @cachacawerneck

www.cachacawerneck.com.br

www.lojawerneck.com

MAGNÍFICA

Magnífica: muito Além do Nome

A história da Cachaça Magnífica de Faria é um exemplo de visão e inovação na tradição cachaça do Vale do Café. Fundada em 1985 por João Luiz de Faria na Fazenda do Anil, a marca se destaca por sua produção autossustentável, utilizando um dos raros engenhos a vapor do Brasil, uma moenda e um alambique de três corpos, conhecido como Alambique Alegria. Ambos são movidos a partir da queima do bagaço da cana. A qualidade da cachaça é resultado da combinação do terroir local, de leveduras nativas e do envelhecimento em madeiras como ipê e carvalho. A Magnífica de Faria se consolidou no mercado com a introdução pioneira do método de envelhecimento “Processo Soleira”, que a levou a conquistar prêmios internacionais e a ser comparada com os melhores destilados do mundo. A marca, atualmente gerida por uma nova geração, é um tributo vivo à tradição e à excelência.

MAGNÍFICA RESERVA SOLEIRA

INGREDIENTES: Destilado de mosto fermentado de cana-de-açúcar envelhecido e água.

ARMAZENAMENTO: Carvalho Americano “ex-Bourbon”.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml, 160 ml e 50 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

PREMIAÇÃO: Eleita três vezes a segunda melhor cachaça do Brasil, no Ranking da Cúpula da Cachaça 2024, 2018 e 2014, e duas vezes eleita “Best in Class” no Show room Tasting Competition Roma 2016 e 2018.

COLORAÇÃO: Dourada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Frutado, herbal e agradável.

AROMA PREDOMINANTE: Caramelo, mel, frutas secas e baunilha.

SABOR PREDOMINANTE: Caramelo, avelãs e passas.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Pura ou com gelo, como aperitivo ou digestivo.

PINDORAMA

Entre a Mata Atlântica e o Sabor do Brasil

A Cachaça Pindorama, nome que evoca a “terra livre do mal” em Tupi-guarani, é produzida na histórica Fazenda das Palmas, no Vale do Café, em um processo que une tradição e sustentabilidade. A marca se destaca por utilizar cana-de-açúcar orgânica e fermento de milho não transgênico em um processo artesanal que valoriza a pureza e a qualidade, resultando em uma cachaça com notas doces e vibrantes. A produção, que se beneficia das águas cristalinas da fazenda, é armazenada em tonéis de inox ou envelhecida em barris de amburana. Cada garrafa, com seu rótulo que simboliza a diversidade do povo brasileiro, é um tributo à herança cultural e ao compromisso da marca com o meio ambiente.



PINDORAMA

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar, açúcar e água.

ARMAZENAMENTO: Aço Inox.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

PREMIAÇÃO: Cúpula da Cachaça 2022 e Medalha de Prata em Londres 2019.

COLORAÇÃO: Branca.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: É cristalina e encorpada, possui aroma intenso com notas frutadas, cítricas e de caldo de cana. Sabor leve, acidez e álcool equilibrados.

AROMA PREDOMINANTE: Aroma frutado.

SABOR PREDOMINANTE: Doce remetendo à cana-de-açúcar, acidez bem controlada.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Pura ou em coquetéis.

ENDEREÇO: Estrada das Palmas, número 10114, Palmas, Eng Paulo de Frontin | **TELEFONE:** (21) 99957-9972

ACEITA VISITAS AGENDADAS

REDES SOCIAIS: @drinkpindorama

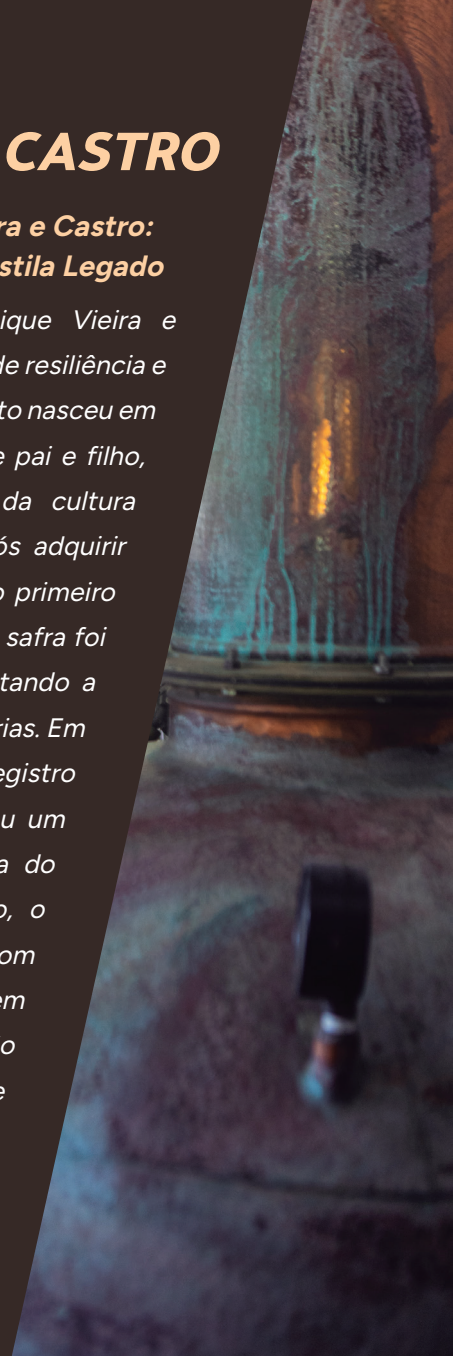
www.drinkpindorama.com



VIEIRA E CASTRO

Alambique Vieira e Castro: um Sonho que Destila Legado

A história do Alambique Vieira e Castro é uma narrativa de resiliência e tradição familiar. O projeto nasceu em 2012, de um sonho entre pai e filho, inspirado pela vivência da cultura da cachaça artesanal. Após adquirir a terra em 2013 e plantar o primeiro canavial em 2014, a primeira safra foi produzida em 2015, conquistando a admiração de amigos e confrarias. Em 2019, o alambique obteve seu registro oficial, mas a jornada enfrentou um momento de luto com a perda do fundador em 2020. No entanto, o legado foi retomado em 2023, com a produção sendo ampliada em 2024 e o foco na profissionalização do negócio. O Alambique Vieira e Castro, atualmente, é um tributo vivo à memória familiar e à cultura da cachaça, mantendo a excelência como pilar de sua produção.



CACHAÇA VIEIRA E CASTRO – PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar natural.

ARMAZENAMENTO: Inox.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

COLORAÇÃO: Translúcida.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Leve e suave, com um fundo adocicado e aroma floral.

AROMA PREDOMINANTE: Floral.

SABOR PREDOMINANTE: Adocicado da cana-de-açúcar.

PREMIAÇÕES: Participou do Ranking da Cúpula da Cachaça (50 melhores do Brasil).

RECOMENDAÇÃO DE USO: Ideal para degustação pura ou como base para *drinks*.

CACHAÇA VIEIRA E CASTRO – OURO

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar natural.

ARMAZENAMENTO: Barril de Carvalho.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

COLORAÇÃO: Amarelo âmbar.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Suave, com notas de baunilha do carvalho.

AROMA PREDOMINANTE: Caramelo do carvalho.

SABOR PREDOMINANTE: Caramelo do carvalho.

PREMIAÇÕES: Participou do ranking da Cúpula da Cachaça (50 melhores do Brasil).

RECOMENDAÇÃO DE USO: Ideal para degustação pura ou como base para *drinks*.



ENDEREÇO: Estrada Fazenda União, 4477, Abarracamento-Rio das Flores, Rio de Janeiro | **TELEFONE:** (21) 97953-6606

RAZÃO SOCIAL: Comércio Industria e Exportações Alambique Vieira e Castro LTDA.-ME | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**



UNIÃO CARVALHEIRA

Alambique União Cavalheira: uma História Destilada em Paixão e Perseverança

A história do Alambique União Cavalheira é um exemplo de como a tradição de uma família de comerciantes de materiais de construção se reinventou na produção de cachaça. O que começou como um brinde artesanal para clientes em 1977, tornou-se um negócio promissor em 1979, após a preferência de um executivo por sua cachaça em detrimento de um uísque. Nos anos 1980, a bebida já era o brinde oficial da família, e o sucesso se solidificou em 2006, quando a Cavalheira foi escolhida por um grupo holandês para ser exportada para a Europa, abrindo as portas para mercados internacionais, como a Alemanha e a França. A marca expandiu seu portfólio para incluir versões saborizadas, que se tornaram um sucesso de vendas, mantendo a qualidade e a dedicação como pilares, e demonstrando como a persistência transforma obstáculos em oportunidades.



UNIÃO CARVALHEIRA – OURO

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de Carvalho Francês.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

COLORAÇÃO: Dourada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Amadeirada, perfumada e de sabor suave.

PREMIAÇÕES: Expo Cachaça 2017.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Ideal para degustação pura.

UNIÃO CARVALHEIRA – PREMIUM

INGREDIENTES: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de carvalho francês.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

COLORAÇÃO: Dourada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Amadeirada, com notas de caramelo e perfumada.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Ideal para degustação pura.

PREMIAÇÕES: Expo Cachaça 2017.

UNIÃO CARVALHEIRA – PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de Inox.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

COLORAÇÃO: Transparente (branquinha).

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Encorpada e com sabor puro.

PREMIAÇÕES: Expo Cachaça 2017.

RECOMENDAÇÃO DE USO: Ideal para caipirinhas e outros drinks.

ENDEREÇO: Estrada Ipiranga / Ponte do Rocha, 8676. Vassouras-RJ | **TELEFONE:** (24) 98115-0170

ACEITA VISITAS AGENDADAS

REDES SOCIAIS:  @cachacauniaocarvalheira



ITAJOANA

Um Acaso Destilado: a Jornada de Itajoana

A história do Alambique Itajoana, em Três Rios, é um relato de como a curiosidade e a paixão transformaram um hobby em um negócio promissor. Tudo começou com uma conversa entre Léo França e Paulo Francisco dos Reis, responsável pela produção das cachaças e pelos blends, que o inspirou a comprar um pequeno alambique, instalado em um quartinho. Com o envolvimento de sua esposa, Tatiana, que se dedicou a pesquisas e estudos sobre a destilação, o projeto expandiu-se e, em 2017, o que era uma produção para amigos se profissionalizou. A cachaça Itajoana destaca-se por seus blends de aromas e sabores únicos, com nomes como Azul, Castanho, Bege e Preto. O alambique, que leva o nome de uma pedra local, oferece visitas guiadas em um restaurante, traçando seu caminho para se tornar um ponto de referência cultural na região.



ITAJOANA BLEND PRETO

INGREDIENTES: Mosto fermentado da cana-de-açúcar e limão galego.

ARMAZENAMENTO: Três madeiras: Bálamo, Carvalho e Amburana.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 200 ml e 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

PREMIAÇÕES: Medalha de Ouro na Expocachaça 2020 e Mérito Sensorial na Expocachaça 2022.

COLORAÇÃO: Dourada clara.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Cachaça límpida, lágrima é consistente e desce lentamente. O retrogosto é bastante persistente e fica na boca por um longo período.

AROMA PREDOMINANTE: Amadeirado, com anis presente, mas equilibrado. Existe um toque de coco e baunilha no fundo de forma tímida.

SABOR PREDOMINANTE: Intenso, o bálamo se sobressai e equilibra a doçura da amburana. O carvalho fica mais no fundo. A acidez é média para baixa, com bastante "picância".

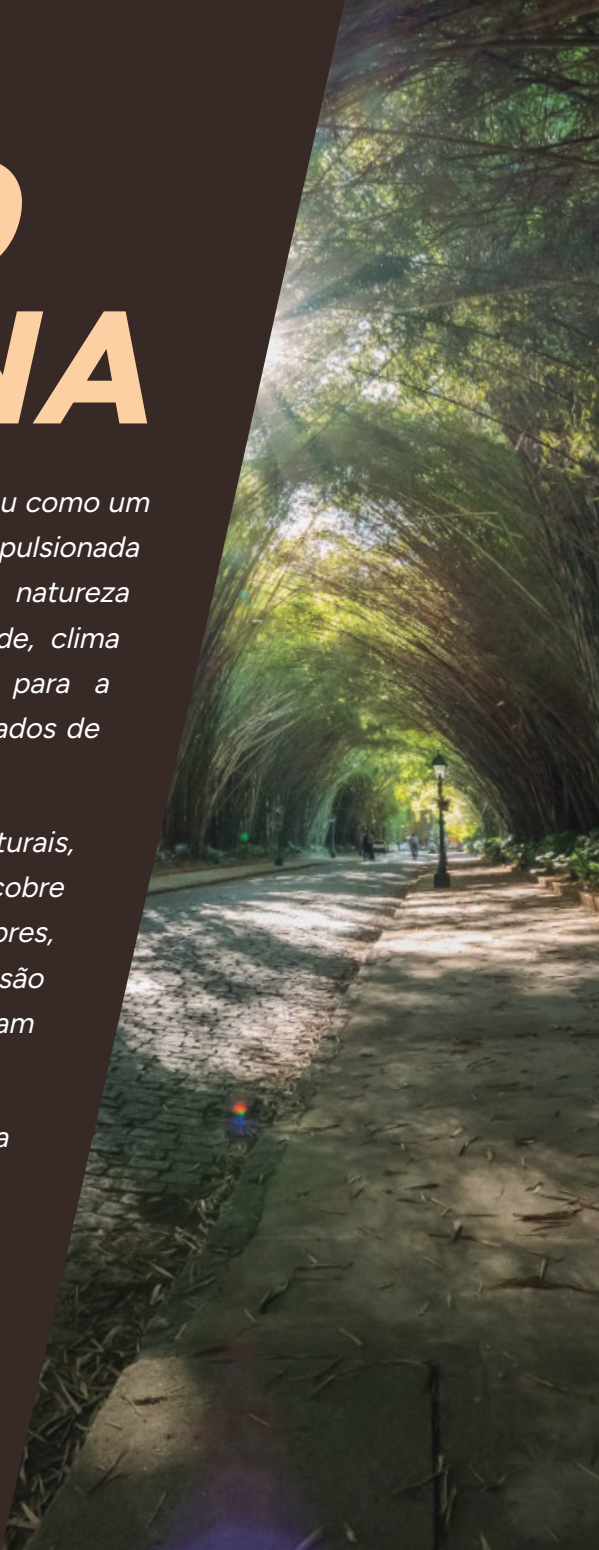
RECOMENDAÇÃO DE USO: Pura em temperatura ambiente ou gelada.

REGIÃO SERRANA

A região Serrana do Rio de Janeiro se consolidou como um polo de excelência na produção de cachaça, impulsionada por suas condições geográficas e climáticas. A natureza exuberante local e montanhosa, com sua altitude, clima ameno e águas puras, contribui diretamente para a qualidade da cana-de-açúcar, resultando em destilados de alta qualidade.

A produção, que se beneficia desses elementos naturais, combina o processo de destilação em alambiques de cobre com o envelhecimento em barris de madeiras nobres, como carvalho, amburana e bálsamo. O resultado são cachaças com sabores e aromas refinados, que conquistam reconhecimento nacional e internacional.

Essa tradição, aliada ao ecoturismo e à gastronomia, torna a experiência de degustação ainda mais autêntica, refletindo a rica herança cultural e o compromisso da região com a excelência. A cachaça da região serrana é, portanto, um reflexo da riqueza natural e cultural desse destino, que alia tradição, respeito ao meio ambiente e a excelência de um produto das bebidas mais icônicas do Brasil.



CACHAÇA RANCHO DO SOL

A Cachaça Rancho do Sol, que iniciou suas atividades em 2018 em Santa Rita da Floresta, no município de Cantagalo - RJ, é a concretização de um antigo sonho do médico Ronaldo Purger, que buscou conhecimento com mestres renomados em Minas Gerais para produzir uma cachaça de alta qualidade.

Após a plantação dos primeiros canaviais e construção da fábrica, a marca lançou seu primeiro lote em 2018.

A produção, mantida em um volume limitado de 1000 litros por safra, visa garantir a qualidade e os rígidos controles.

A Cachaça Rancho do Sol se destaca por seu compromisso com a excelência, utilizando ingredientes selecionados e técnicas artesanais para produzir cachaças envelhecidas em barris de carvalho, de amburana ou armazenadas em tonéis de aço inoxidável oferecendo ao mercado produtos de alta complexidade e sabores diferenciados.



RANCHO DO SOL PREMIUM AMBURANA

INGREDIENTES: Destilado de cana de açúcar fermentado.

SABORES: Doçura natural perceptível, canela, cravo e baunilha.

AROMAS: Canela, baunilha e cravo.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml ou 200 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Amburana de 200 litros.

RANCHO DO SOL PREMIUM CARVALHO

INGREDIENTES: Destilado de cana de açúcar fermentado.

SABORES: Baunilha, taninos suaves

AROMAS: Baunilha, coco e amêndoas. Notas de chocolate e café.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750ml ou 200 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho americano ou francês de 200 litros.

RANCHO DO SOL PRATA

INGREDIENTES: Destilado de caldo de cana de açúcar fermentado.

SABORES: Sabor puro de cana, Frutas brancas e cítricas sutis. Um álcool mais evidente.

AROMAS: Cana-de-açúcar fresca, Frutas frescas.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750ml ou 200 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

ARMAZENAMENTO: Inox.



ENDEREÇO: Sítio São José, Vila Homero Ecard, Santa Rita da Floresta, Cantagalo - RJ, CEP: 28510-000 | **CNPJ:** 34.225.556/0001-06

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 11490107 | **REGISTRO MAPA:** RJ 001221-1 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (22) 98104-7566

E-MAIL: cachacaranchodosol@gmail.com

REDES SOCIAIS: Cachaça Rancho do Sol

cachaca_ranchodosol



CACHAÇARIA ATRÁS DA PEDRA

A Cachaça Atrás da Pedra, situada em Nova Friburgo, teve sua origem em 2006 como um hobby de Dr. Renê Folly, que produzia a bebida em sua propriedade, o Sítio das Perobas. A marca, cujo nome remete à localização do alambique atrás de uma grande pedra no sítio, evoluiu de uma produção para consumo familiar para um negócio profissional em 2016, quando seu filho, Renan, modernizou e legalizou o alambique. A dedicação da família garantiu a excelência de cada etapa do processo, desde o cultivo da cana até o engarrafamento, resultando em uma cachaça de alta qualidade que rapidamente conquistou o mercado. A produção segue um modelo artesanal e sustentável, com o uso de fermentos caipiras, alambique de cobre, e práticas ecológicas como o reaproveitamento do bagaço da cana e o uso de energia solar.



CACHAÇA ATRÁS DA PEDRA PRATA

INGREDIENTES: Caldo de cana-de-açúcar e água.

SABORES: Acidez equilibrada, leve, com lembrança de boa fruta.

AROMAS: Fina, intensa, persistente e notas frutadas.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

CACHAÇA ATRÁS DA PEDRA OURO

INGREDIENTES: Caldo de cana-de-açúcar e água.

SABORES: Macia, com notas de madeira e ervas.

AROMAS: Frutas maduras, baunilha e caramelo.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Carvalho.



ENDEREÇO: Rua José Francisco Alves da Costa, N°639, Sítio das Perobas, Amparo, Nova Friburgo - RJ, CEP: 28605-609

CNPJ: 31.229.980/0001-22 | **INSCRIÇÃO ESTADUAL:** 11.220.274 | **REGISTRO MAPA:** RJ001073-1

TELEFONE/WHATSAPP: (22) 99997-0239 | **E-MAIL:** renan.atrasdapedra@gmail.com | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

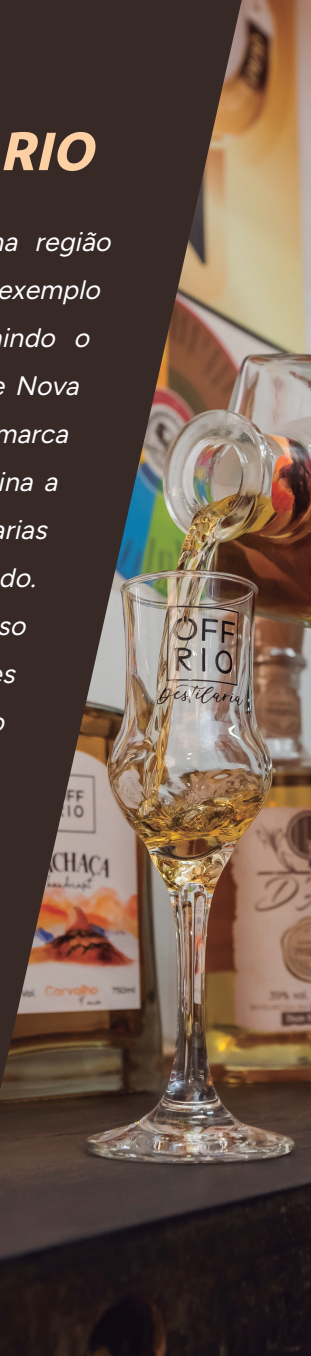
REDES SOCIAIS: @cachacariaatrasdapedra

www.atrasdapedra.com.br



CACHAÇA OFF RIO

A OFF RIO, fundada em 2020 na região serrana do Rio de Janeiro, é um exemplo notável de fusão de tradições, unindo o legado das cachaças Timbuquinha, de Nova Friburgo, e D'Altim, de Duas Barras. A marca se distingue por um projeto que combina a grandes experiências de ambas as destilarias com uma visão moderna de mercado. Sua produção se baseia em um rigoroso processo, onde a destilação em alambiques de cobre, o cuidado no desenvolvimento dos líquidos e o envelhecimento em barris de madeiras nobres, como amburana, Grápia e o carvalho, confere a cachaça um perfil sensorial complexo e único. A OFF RIO não apenas produz uma cachaça de excelência, mas também se posiciona como uma marca comprometida com a sustentabilidade e com a elevação da cachaça a um novo patamar de reconhecimento, celebrando as raízes culturais e a história das famílias que a construíram.



OFF RIO AMBURANA

INGREDIENTES: Caldo de Cana de açúcar fermentado e destilado lentamente em alambique de cobre de fogo direto e água.

SABORES: Sabor intenso, longo e persistente, uma cachaça aveludada. Notas de baunilha acentuadas e agradáveis, dulçor característico de mel, e retro gosto persistente e complexo. Uma cachaça fina, elegante e com alta complexidade sensorial, uma joia em forma de líquido.

AROMAS: Aroma Intenso, sem impacto alcoólico, a baunilha predomina no aroma, dulçor que lembra mel, além de notas de especiarias e harmonia sensorial.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 375 ml e 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Envelhecida por 3 anos em barris de Amburana.

OFF RIO ORIGEM

INGREDIENTES: Caldo de Cana de açúcar fermentado e destilado lentamente em alambique de cobre de fogo direto e água.

SABORES: Sabor intenso, sem impacto alcoólico, com explosão de sabores, dulçor agradável e complexo, remetente a frutas. Encorpada e persistente, com retro gosto limpo e agradável.

AROMAS: Suave, intenso, e complexo, com notas florais e frutadas. Toques de folhas de cana, Garapa e bagaço de cana.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 375 ml e 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Inox.



OFF RIO CARVALHO

INGREDIENTES: Caldo de Cana de açúcar fermentado e destilado lentamente em alambique de cobre de fogo direto e água.

APARÊNCIA: De aparência límpida e translúcida, de cor dourada escura, quase âmbar e com lágrimas intensas.

SABORES: Sabor intenso, encorpado e aveludado, as notas de caramelo e coco que se completam, trazendo complexidade e equilíbrio sensorial. Sabor que persiste na boca, trazendo sensações agradáveis e envolventes.

AROMAS: Suave, com notas marcantes de caramelo, coco, chocolate e frutas secas. Aroma equilibrado, complexo e envolvente.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 375 ml. 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Envelhecida por 4 anos em barris de Carvalho

ENDEREÇO: Sítio São Sebastião, SN, 1º Distrito, Zona Rural, Duas Barras - RJ, CEP: 28650-000

CNPJ: 39.415.629/0001-38 | **INSCRIÇÃO ESTADUAL:** 11.856.88-8 | **REGISTRO MAPA:** RJ 001405-2

TELEFONE/WHATSAPP: (22) 98136-0930 | **E-MAIL:** comercial@offriodestilaria.com.br | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS: @offriodestilaria

OFF RIO Destilaria

www.offriodestilaria.com.br



CACHAÇA FAZENDA SOLEDADE

A Fazenda Soledade, fundada em 1977, é um marco na história da Cachaça brasileira, destacando-se como pioneira na produção de destilados premium e na exportação da bebida para mercados internacionais, com o lançamento da icônica Nêga Fulô. A marca, atualmente sob a gestão de Vicente Bastos Ribeiro, consolidou sua posição de excelência, expandindo seu portfólio para incluir também rum e gim. A diversidade de suas cachaças, que vão desde das puras, sem contato com barris de madeira, até as envelhecidas em barris de Carvalho e também em barris feitos com cinco diferentes madeiras brasileiras, reflete um compromisso contínuo com a inovação, a qualidade e a valorização da Cachaça. Com prêmios como a Medalha Duplo Ouro em San Francisco, a Fazenda Soledade prova que a cachaça pode ser comparável aos melhores destilados do mundo.

CACHAÇA SOLEDADE 5 MADEIRAS

INGREDIENTES: Caldo fresco de cana.

SABORES: Notas de especiarias.

AROMAS: Madeiras brasileiras.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Ipê, Umburana, Bálsamo, Pau Brasil e Jequitibá.

CACHAÇA SOLEDADE ORIGINAL

INGREDIENTES: Caldo fresco de cana.

SABORES: Notas de carvalho e amêndoas.

AROMAS: Baunilha.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 38%.

ARMAZENAMENTO: Carvalho.

CACHAÇA FAZENDA SOLEDADE PURA

INGREDIENTES: Caldo fresco de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas frescas de cana.

AROMAS: Frutado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

PREMIAÇÃO: Medalha Duplo Ouro em San Francisco.



ENDEREÇO: Rio Grande de Cima, s/n, Bairro São Geraldo, Nova Friburgo - RJ, CEP: 28636-899

CNPJ: 29.565.470/0001-84 | **INSCRIÇÃO ESTADUAL:** 80.847.912 | **REGISTRO MAPA:** RJ 000523-1

TELEFONE/WHATSAPP: (22) 2522-7186 | **E-MAIL:** fazenda@soledade.com

REDES SOCIAIS:  fazendasoledade_

 www.cachacafazendasoledade.com.br
www.soledade.com

CACHAÇA DA QUINTA

A história da Cachaça da Quinta é um legado de tradição e modernidade, sendo produzida desde 1923, no município do Carmo, região serrana do Rio de Janeiro. A propriedade rural e a fábrica foram adquiridas pelo avô da atual proprietária. Ela, por sua vez, aprendeu com o pai o modo tradicional de produção, e se especializou através de cursos, para o domínio teórico, técnico e tecnológico.

A Fazenda da Quinta se destaca por um rigoroso processo de elaboração, desde o plantio da cana-de-açúcar, com práticas de agricultura sustentável, até a destilação em alambiques de cobre, resultando em um produto de alta qualidade.

Com reconhecimento nacional e internacional, a Cachaça da Quinta consolidou seu lugar no mercado premium de destilados.

A Fazenda da Quinta exporta seus produtos para países da Europa, Estados Unidos, Taiwan e Japão. A marca reafirma o valor da excelência e da ética em sua produção.



CACHAÇA DA QUINTA CARVALHO

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado do caldo fresco de cana-de-açúcar.

SABORES: Leve, equilibrado, macio e persistente, sobressaindo baunilha, frutas maduras.

AROMAS: Muito fino e intenso de baunilha, especiarias finas e notas de chocolate.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 500 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho.

CACHAÇA DA QUINTA AMBURANA

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado do caldo de cana fresco.

SABORES: Gosto equilibrado e muito agradável, mel, cumarina e especiarias finas.

AROMAS: Típico e delicado dessa madeira brasileira, com dulçor de mel e especiarias elegantes.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 500 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Amburana.

CACHAÇA DA QUINTA BRANCA

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado do caldo fresco de cana.

SABORES: Paladar agradável, fino, equilibrado e persistente.

AROMAS: Elegante e delicado, remetendo ao caldo da cana.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 500 ml.

GRADUAÇÃO

ALCOÓLICA: 42%.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de aço inoxidável.

PREMIAÇÕES

As versões da Cachaça da Quinta possuem relevantes prêmios nacionais e internacionais. A marca se projetou, em 2013, no Concours Mondial de Bruxelles, Spirits Selection, ao se tornar o primeiro destilado brasileiro a receber a Grand Gold Medal, e, desde então, mantém sucessivas premiações. Detém, ainda, várias medalhas de Ouro do Brasil Selection. No Ranking da Cúpula da Cachaça, em 2022, a Cachaça da Quinta – Branca, foi eleita o Produto do Ano. O Guia Mapa da Cachaça de 2025 chancelou a Cachaça da Quinta como a Empresa Produtora do Ano, pela qualidade laboratorial e sensorial dos seus produtos e pelo protagonismo da marca e suas práticas ambientais, sociais e de governança.

NORTE

A história da cachaça no Norte Fluminense é um capítulo muitas vezes subestimado, mas fundamental para a narrativa do destilado no Brasil. A região, que inclui municípios como Quissamã, tem suas raízes na produção de cana-de-açúcar desde o período colonial. No entanto, sua trajetória é marcada por uma dualidade, na qual a cana-de-açúcar era primariamente destinada à produção de açúcar, um produto de maior valor de mercado na época.

Da Tradição à Revitalização

Com o declínio do Ciclo do Açúcar, a cachaça ganhou relevância como um produto secundário e, posteriormente, principal, tornando-se um símbolo de resistência e de identidade local. Após enfrentar um período de declínio no século XX com a industrialização, a produção na região vem passando por um processo de revitalização. Produtores locais investem na modernização, mas mantêm o compromisso com as técnicas artesanais. A cachaça do Norte Fluminense, hoje, é um testemunho da resiliência e da capacidade de adaptação dos produtores, unindo a tradição secular com as demandas do mercado contemporâneo.





SETE ENGENHOS

Cachaça Sete Engenhos, de Quissamã, é um elo vivo entre o passado e o presente.

Fundada por Haroldo Carneiro da Silva em homenagem à sua linhagem, a marca remonta a uma tradição familiar que iniciou sua produção em 1620. Com a produção guiada por métodos ancestrais, como o corte manual da cana e a fermentação com leveduras selecionadas, a Sete Engenhos se destaca no mercado premium. A cachaça é envelhecida em barricas de carvalho, bálsamo e cerejeira, e exportada para 15 países.

A marca consolidou-se como um símbolo da coquetelaria brasileira, e seu nome, uma referência aos sete engenhos da família, traduz a tradição, qualidade e sustentabilidade que permeiam cada etapa do processo.



SETE ENGENHOS ESPECIAL

INGREDIENTES: Destilado do caldo da cana fresco fermentado.

ARMAZENAMENTO: Blend de 60% Carvalho Americano (3 anos), 15% Amendoim (6 meses), 15% Cerejeira (1 ano) e 10% Bálsamo (1 ano).

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

COLORAÇÃO: Dourada clara.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Complexo devido à influência das suas quatro madeiras.

SABOR PREDOMINANTE: Predominantemente baunilha e coco queimado, mas também canela, amêndoa e erva doce. "picância".

RECOMENDAÇÃO DE USO: Pura ou em drinks mais elaborados.

CACHAÇA SETE ENGENHOS – BÁLSAMO

DESCRIÇÃO: Cachaça descansada em tonéis de bálsamo, com um perfil sensorial fresco e delicado.

AROMA: Discretos aromas de capim-cidreira e erva-doce.

SABOR: Equilibrado, a madeira não se sobressai ao sabor adocicado da cana. Notas herbais persistem no paladar após a degustação.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 42%.

HARMONIZAÇÃO: Perfeita para acompanhar carnes suculentas e pratos com especiarias.



ENDEREÇO: Estrada das Palmeiras km 1,5 fazenda São Miguel Quissamã RJ | **TELEFONE:** (24) 99875-4060

ACEITA VISITAS COM OPÇÃO DE ALMOÇO

REDES SOCIAIS: @cahaca7engenhos

www.engenhosaomiguel.com.br

NOROESTE

A produção de cachaça no Noroeste Fluminense é uma atividade profundamente enraizada na história e cultura da região, que abrange os municípios de Aperibé, Bom Jesus do Itabapoana, Cambuci, Italva, Itaocara, Laje do Muriaé, Miracema, Natividade, Porciúncula, Santo Antônio de Pádua, São José de Ubá e Varre-Sai. Com suas terras férteis e um clima ideal para o cultivo da cana-de-açúcar, essa região se tornou um polo de produção de cachaça de alta qualidade, com destilarias familiares que mantêm tradições seculares.

O manejo artesanal da cana é valorizado nesses municípios, onde técnicas centenárias, como a fermentação natural e a destilação em alambiques de cobre, são preservadas. As cachaças produzidas na região destacam-se pelos sabores complexos e aromas marcantes, muitas vezes obtidos pelo envelhecimento em barris de madeiras nobres como carvalho, amburana e jequitibá. O uso de práticas sustentáveis também é uma característica forte, com muitas destilarias adotando o reaproveitamento de resíduos e o uso de energia renovável, garantindo uma produção ambientalmente responsável.

Com o aumento do reconhecimento internacional, a cachaça do Noroeste Fluminense conquistou espaço no mercado premium de destilados. A combinação de tradição, inovação e sustentabilidade fortalece a posição dessa região como um dos principais polos de produção de cachaça artesanal no Brasil, garantindo que reflita a rica herança cultural e a modernização responsável do setor.





CACHAÇA BOUSQUET

A cachaça Bousquet, nascida em 1987 na Fazenda Monte Castelo, é um exemplo de adaptação e resiliência. A marca surgiu como uma resposta ao fechamento de usinas açucareiras locais, transformando a produção de cana-de-açúcar para a indústria em uma oportunidade para manter viva a tradição da cachaça artesanal. A oficialização da marca em 1997 marcou o início de uma busca contínua por qualidade e sustentabilidade, com a fazenda utilizando práticas ecológicas, como o uso do bagaço da cana como combustível e a reutilização de resíduos como adubo. A cachaça Bousquet, que hoje oferece um portfólio diversificado, envelhecido em madeiras como umburana e jequitibá, consolidou-se como uma referência de excelência, unindo a inovação a um profundo respeito pelas tradições.



CACHAÇA BOUSQUET INOX

INGREDIENTES: Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar e água.

SABORES: Levemente alcoólico e adocicado.

AROMAS: Cana-de-açúcar.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 160 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

ARMAZENAMENTO: Inox.

CACHAÇA BOUSQUET UMBURANA

INGREDIENTES: Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar e água.

SABORES: Cravo, canela, baunilha.

AROMAS: Amadeirado e adocicado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 160 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

ARMAZENAMENTO: Umburana.

BOUSQUET DE CACHAÇA JEQUITIBÁ ROSA

INGREDIENTES: Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar e água.

SABORES: Suave e adocicado.

AROMAS: Baunilha, coco, amêndoas.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 50 ml, 160 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

ARMAZENAMENTO: Jequitibá Rosa.



ENDEREÇO: Fazenda Monte Castelo - Avenida Dario Vieira Borges, KM 05 - RJ 230, Primeiro Distrito, Bom Jesus do Itabapoana - RJ CEP: 28.360-000

CNPJ: 27.918.044/0001-51 | **INSCRIÇÃO ESTADUAL:** 85.700.901 | **REGISTRO MAPA:** RJ 001383-8 **TELEFONE:** (22) 98899-9091

WHATSAPP: (22) 99934-4220 / (22) 99909-9293 | **E-MAIL:** cachacabousquet@uol.com.br | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS: Cachaça Rancho do Sol

Cachaça Rancho do Sol

DESTILARIA VISTA ALEGRE

A história da Cachaça Rio Santo, produzida pela Destilaria Vista Alegre em Bom Jesus do Itabapoana, é um relato de resiliência e tradição familiar. A destilaria foi fundada em 1998 por Alvany Gomes de Siqueira, mas a produção foi interrompida com sua morte, em 2012. Quatro anos depois, em 2016, seus filhos reativaram o alambique visando honrar o legado do pai e preservar a tradição artesanal da cachaça. O nome Rio Santo é uma homenagem ao rio Itabapoana, que divide os estados do Rio de Janeiro e do Espírito Santo. A cachaça é produzida seguindo um processo artesanal, com envelhecimento em barris de carvalho, umburana e inox, conferindo sabores únicos e complexos à bebida.



CACHAÇA RIO SANTO CARVALHO

INGREDIENTES: Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Sabor amadeirado com notas de carvalho.

AROMAS: Aroma adocicado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Carvalho.

CACHAÇA RIO SANTO AMBURANA

INGREDIENTES: Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Amadeirado, levemente adocicado.

AROMAS: Aroma adocicado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Amburana.

CACHAÇA RIO SANTO TRADICIONAL

INGREDIENTES: Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

SABORES: Adocicado.

AROMAS: Leve, que lembra cana-de-açúcar.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 600 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Inox.



ENDEREÇO: Estrada Rosal x Bom Jesus x Prata, Zona Rural, Bom Jesus do Itabapoana-RJ, CEP:28.360-000 | **CNPJ:** 36.197.350/0001-37

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 11.656.862 | **REGISTRO MAPA:** RJ 001312-9 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (22) 99999-0941

E-MAIL: jana_welter@yahoo.com.br | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**



CACHAÇA MIRACEMA

A Cachaça Miracema, que iniciou suas atividades em 2005 na Fazenda Santa Rita, é um exemplo da valorização das tradições artesanais do interior do Rio de Janeiro. Sob a direção de Onésimo Faria Azeredo, a marca se destaca pela atenção meticulosa em cada etapa do processo: a cana-de-açúcar é colhida manualmente e processada no mesmo dia, e a fermentação utiliza fermento natural extraído da própria cana e fubá de milho cultivado na fazenda. Além disso, a produção utiliza apenas o “coração” da destilação, a parte mais nobre, e o envelhecimento em madeiras, como carvalho, amburana e castanheira, confere complexidade aos sabores. A Cachaça Miracema Castanheira, premiada em 2018, é um símbolo do compromisso da marca com a excelência, que reflete a rica história e a cultura da região.



CACHAÇA MIRACEMA PRATA

INGREDIENTES: Mosto fermentado de cana-de-açúcar.

SABORES: Levemente frutado, com o gosto puro da cachaça.

AROMAS: Levemente frutado.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Inox 304.

CACHAÇA MIRACEMA CASTANHEIRA 12 ANOS

INGREDIENTES: Mosto fermentado de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas de castanha levemente adocicadas.

AROMAS: Suave.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 40%.

ARMAZENAMENTO: Tonéis de Castanheira.

PREMIAÇÕES: Campeã do Encontro Nacional de Cachaças do Alto Caparaó (2018).



ENDEREÇO: Fazenda Santa Rita, Estrada Miracema KM 04, Zona Rural, Miracema - RJ, CEP: 28460-000 | **CNPJ:** 17.902.660/0001-60

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 79892300 | **REGISTRO MAPA:** RJ 000395-6 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (22) 99103-8474

E-MAIL: onesimaz@yahoo.com.br | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS:  Cachaça Miracema



CACHAÇAS YRAPURINHA

A Yrapurinha, fundada em 1939 em Cambuci, no Noroeste Fluminense, é um pilar da tradição cachaçeira da região. Sob a direção de Augusto desde 1983, a destilaria se destaca por um processo artesanal meticuloso: a cana-de-açúcar é moída no mesmo dia da colheita para garantir o frescor. A marca também inovou ao longo das décadas, investindo no envelhecimento em madeiras como carvalho, cerejeira e jequitibá, que conferem sabores únicos e complexos aos seus destilados. A Yrapurinha equilibra tradição e modernidade com rigoroso controle de qualidade, consolidando seu renome no mercado regional e expandindo-se, sempre mantendo a sustentabilidade como um valor central.

CACHAÇA YRAPURINHA ENVELHECIDA EM CARVALHO 8 ANOS

INGREDIENTES: Destilado de mosto fermentado de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas de carvalho, robustas e equilibradas.

AROMAS: Carvalho com toque de baunilha.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 500 ml, 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 46%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Carvalho.

CACHAÇA YRAPURINHA CEREJEIRA

INGREDIENTES: Destilado de mosto fermentado de cana-de-açúcar.

SABORES: Notas de cereja, delicadas e suaves.

AROMAS: Madeira de cerejeira.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 46%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Cerejeira.

CACHAÇA YRAPURINHA JEQUITIBÁ

INGREDIENTES: Destilado de mosto fermentado de cana-de-açúcar.

SABORES: Madeira de jequitibá, suave e equilibrada.

AROMAS: Notas amadeiradas de jequitibá.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 700 ml.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 46%.

ARMAZENAMENTO: Barris de Jequitibá.



ENDEREÇO: Rua do Machado, 152, Floresta, Cambuci - RJ, CEP: 28430-000 | **CNPJ:** 28.262.962/0001-38

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 81080720 | **REGISTRO MAPA:** 069117000021 | **TELEFONE/WHATSAPP:** (22) 98131-2893

E-MAIL: Gutinhomvelasco@gmail.com | **ACEITA VISITAS AGENDADAS**

REDES SOCIAIS: @yrapurinha

www.yrapurinha.com.br

REGIÃO DOS LAGOS

Entre Ventos, Areia e Alambiques: A Cachaça na História da Região dos Lagos

A Região dos Lagos, famosa por suas praias e ventos constantes, guarda também uma história silenciosa ligada à produção de cachaça. Desde o período colonial, pequenos engenhos familiares produziam aguardente para consumo local, especialmente em áreas mais abrigadas do interior rural.

Embora não tenha concentrado grandes polos de produção, a cachaça sempre esteve presente nas feiras, festas e no cotidiano de pescadores e lavradores. Com o avanço do turismo no século XX, essa tradição quase se apagou — mas alguns produtores mantiveram vivo o saber dos alambiques.

Hoje, a região vive um resgate. Novos alambiques aliam tradição e qualidade, produzindo uma cachaça de identidade local, conectada ao território e ao turismo de experiência. A cachaça da Região dos Lagos começa, aos poucos, a conquistar reconhecimento e mercado, mostrando que, mesmo em terra de mar, há raízes profundas no sabor da cana.





TAPINUÃ

Tapinua: A Essência da Mata Atlântica Engarrafada

A história do Alambique Dos Reis, situado em Silva Jardim, é um testemunho da paixão familiar pela produção artesanal de cachaça, com raízes na tradição mineira do pai do atual produtor, Pedro. Assumindo a gestão em 2023, Pedro mantém a essência de uma microprodução anual de apenas 5 mil litros, priorizando a qualidade e a sustentabilidade. O alambique, em pleno coração da natureza, utiliza a gravidade e a água de nascente em seu processo, cultivando a cana em harmonia com a Mata Atlântica. O nome “Dos Reis” é uma homenagem a um antigo funcionário, refletindo o vínculo da família com a comunidade e a valorização do trabalho. Como o único alambique na cidade, ele se tornou uma joia cultural, atraindo visitantes e fortalecendo o turismo de excelência e a identidade local.



TAPINUÃ DOS REIS EDIÇÃO ESPECIAL MICO-LEÃO-DOURADO

INGREDIENTES: Destilado do mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar e água.

ARMAZENAMENTO: Carvalho francês e Amburana.

CONTEÚDO LÍQUIDO: 750 ml ou 200 ml.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 43%.

COLORAÇÃO: Dourada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAIS: Blend equilibrado entre o carvalho e a amburana, que marca presença, mas deixando ainda algumas características do carvalho.

AROMA

PREDOMINANTE: Aroma equilibrado entre o doce da amburana e o amadeirado do carvalho.

SABOR PREDOMINANTE: Tons de coco e baunilha.

RECOMENDAÇÃO

DE USO: Ideal para tomar pura, na temperatura ambiente.



ENDEREÇO: Estrada Sertão de Bananeiras, s/n, Bananeiras - Silva Jardim, RJ - CEP 28820-000 | **TELEFONE:** (21) 98237-7106

ACEITA VISITAS AGENDADAS

REDES SOCIAIS: @tapinua

<https://cachaca.tapinua.com.br>



/sebraerj



(21) 96576-7825



0800 570 0800