Magnifica de Faria „ Bica do Alambique ” brazilská cachaca 48%vol. 0.50 l

» Pálenky » Třtinové



Kód produktu	CA001615

Cachaça Magnífica Bica do Alambique putuje z destilačního přístroje rovnou do láhve – bez zrání či naředění. Tato cachaça má 48 % alkoholu, což je legislativně povoleno maximum. Silná, a přesto jemná chuť potěší všechny milovníky destilátů z čerstvé šťávy cukrové třtiny. V chuti lze zachytit tóny kaparů, lanýžů a třešní.

Jméno značky odkazuje k manželce zakladatele, která působila jako rektorka (brazilsky Rectora či Magnifica) univerzity v Rio de Janeiro. Název je tedy poctou této dámě.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Magnifica de Faria „ Bica do Alambique ” brazilská cachaca 48%vol. 0.50 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Cachaça má s rumy mnoho společného, přesto je dnes vnímaná jako samostatná kategorie. Vstupní surovinou je cukrová třtina, cachaça však vzniká přímo z čerstvě vylisované šťávy. Překvapením nejspíš bude, že cachaça je třetí nejoblíbenější destilát na světě. V Brazílii je její spotřeba dvakrát větší než celosvětově populárního ginu. Pouze 1 % celkové produkce se dostane na zahraniční trh. Proto neváhejte objevit tuto v našich končinách relativně neznámou kategorii. Cachaça Magnifica vzniká v místě vzdáleném 100 km od města Rio de Janeiro. Přesto jde o nedotčené prostředí s čistým vzduchem a, jež se nachází ve výšce 800 m n. m. m Cukrová třtina pro výrobu cachaça pochází z vlastních plantáží výrobce, který dbá na ekologickou produkci. Třtina se sklízí ručně a začerstva lisuje. Lis je poháněný stoletým parním strojem, který využívá zbytky vylisované třtiny jako palivo. Fermentace probíhá přirozeným procesem. V této fázi se tvoří aromatické složky cachaça díky společnému působení přírodních kvasinek a místních mikroorganismů. Cachaça Magnífica se destiluje v trojité měděné nádobě známé jako Alegria – jedna z mála, která v Brazílii stále ještě funguje. Tekuté zbytky z destilace se používají jako hnojivo, čímž se do země vrací organický materiál z cukrové třtiny. Ke zrání zde používají sudy z ipê, jednoho z nejušlechtilejších dřev v Brazílii, a sudy z amerického dubu po bourbonu. Značku Cachaça Magnífica založil v roce 1985 João Luiz de Faria. Dále pracoval s dalšími výrobci na legislativě cachaça, což v roce 1997 vyústilo v „brazilský plán cachaça“ a později v Brazilský institut cachaça (IBRAC). Ve stejném roce vznikla pod ministerstvem zemědělství Průmyslová komora hodnotového řetězce cachaça, jejímž prvním prezidentem se stal právě João Luiz de Faria. V současnosti pokračují v započaté práci Joãovi synové Raul a Ana Luiz.

LMIV & Doplňkové parametry

Výrobce	Magnífica de Faria Cachaça Estrada do Anil, 4000 – Divisa, Vassouras, RJ, 27700-000, Brazílie