Magnifica de Faria „ Tradicional Ipe ” brazilská cachaca 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7898221145005
Kód produktu	CA001610

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.

Cachaca Magnífica Tradicional Ipê zraje minimálně jeden rok v sudech z ušlechtilého brazilského dřeva ipê. To mu dodává světle jantarovou barvu, svěží vůni tropického ovoce a intenzivní chuť. Tato cachaça je perfektní pro přípravu koktejlu Caipiriñha a dalších citrusových drinků.

Dostupnost na hlavním skladě: expedujeme ihned

Magnifica de Faria „ Tradicional Ipe ” brazilská cachaca 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značku Cachaça Magnífica založil v roce 1985 João Luiz de Faria. Současně 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. 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. Cachaça Magnífica vzniká v místě vzdáleném 100 km od města Rio de Janeiro. Přesto jde o nedotčené prostředí s čistým vzduchem a vodou, jež se nachází ve výšce 800 m n. 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.

Hlavní parametry

Značka	Magnífica
Druh	tradiční brazilská třtinová pálenka & Cachaca
Původ	Brazílie
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	Magnífica de Faria Cachaça Estrada do Anil, 4000 – Divisa, Vassouras, RJ, 27700-000, Brazílie