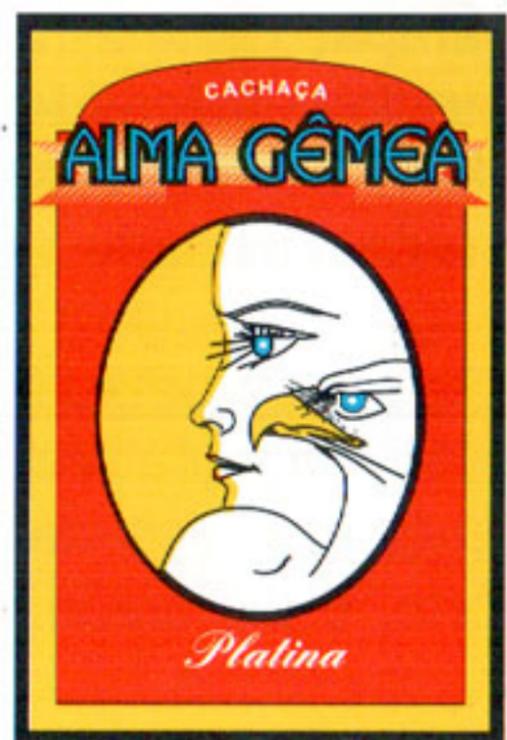
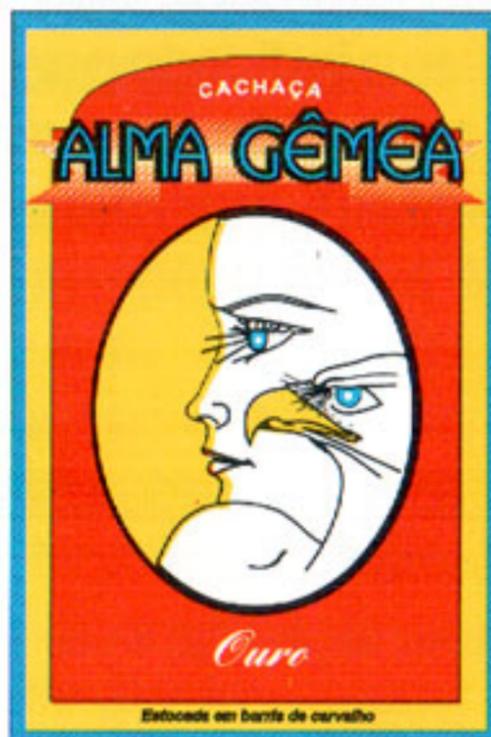
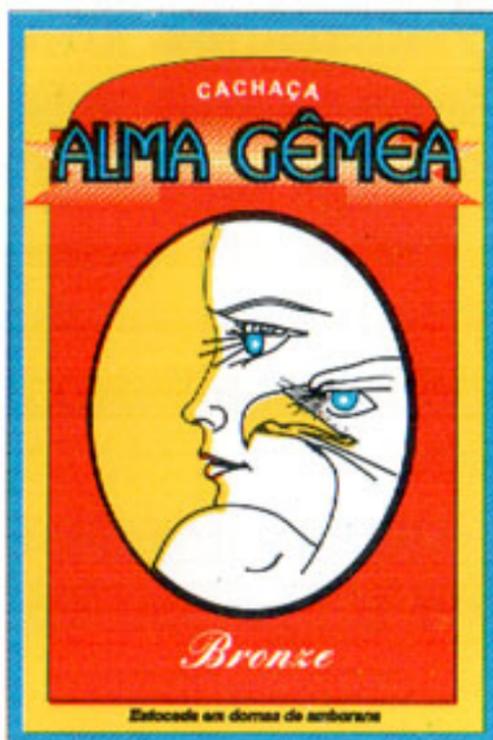
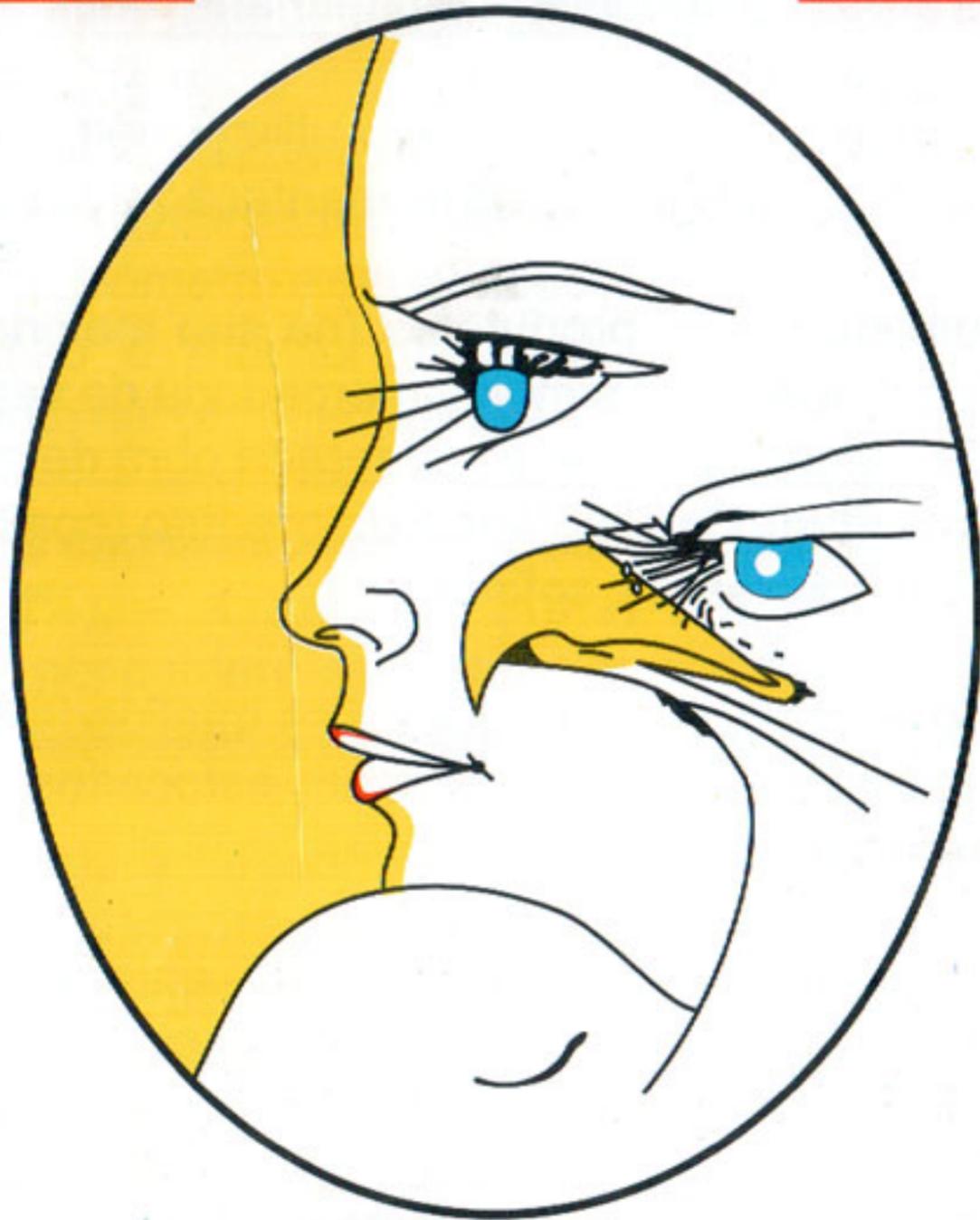


CACHAÇA

ALMA GÊMEA



INFORMAÇÕES PRIVILEGIADAS

1 - Toda cachaça retrata as pessoas envolvidas na sua elaboração - seja na concepção da embalagem (rótulo, garrafa, etc), seja na manufatura que redundam na qualidade do destilado.

E isto envolve dedicação extrema, conhecimentos técnicos e incursões nas áreas da agricultura, engenharia, química e física.

2 - Nosso produto é artesanal, porém utiliza métodos modernos, com alguns pequenos segredos na fermentação e destilação.

3- A quase totalidade dos produtores (na sua maioria industriais) concebem a cachaça como simples mercadoria de venda, apenas. Nossa posição filosófica é a de considerá-la obra de arte, digna de admiração, em virtude da excelência do produto (como os grandes vinhos), para ser apreciada e cotada.

4 - A produção é limitada, com enfoque na qualidade – 30 mil litros por ano de alambicagem os quais ficam estocados em barris de carvalho e dornas de amburana.

5 - Nossos compromissos são com as normas sanitárias e ambientais, nosso canavial é próprio, com variedades selecionadas de cana da EMBRAPA. Só utilizamos fermentos naturais: fubá de milho, fubá de soja (ambos plantados na propriedade) e farelo de arroz. A porcentagem é segredo. São os únicos com levedo *saccharomyces cerevisiae*, o indicado para fermentar naturalmente a garapa, durante 24 horas. As empresas industriais usam o fermento químico (de padaria), que não possui a enzima, a fim de acelerar a fermentação e a produção (em 5/6 horas apenas), com perda na qualidade.

6 - O nosso produto final foi elaborado utilizando os mais acurados meios de manufatura, a saber:

canavial orgânico, com adubação de esterco; a cana é lavada, após o corte, e prensada no mesmo dia, a higiene é rigorosa após a moagem (onde há o último contato manual, indispensável para retirada de alguma folha seca, um último desbaste ou seleção de

alguma cana não totalmente madura); nossas instalações são modernas, azulejadas e lavadas com esguicho, diariamente; nossas dornas de fermentação são de aço inox; nosso alambique é de cobre, que faz a bi-destilação numa única operação e é talvez único no mundo pelo desenvolvimento técnico e sofisticação (desenhado e concebido por uma engenheira-química de MG); o líquido passa por 5 (cinco) coações/filtragens após a moagem para a retirada da flegma e reduzir ao mínimo o teor de cobre e carbamato de etila contidos no destilado, o controle é apurado em todas etapas, através de instrumentos de medição (termômetros, sacarímetro, alcoômetro e densímetro).

Cada operação é monitorada e considerada essencial até o engarrafamento na propriedade.

7 - As garrafas são lavadas com água filtrada e só engarrafamos o “coração” (80%), – a “cabeça” (10%) e a “cauda” (10%) são desprezadas, por conterem substâncias nocivas. Reservamos apenas a parte nobre da destilação.

8 - Pesquisamos e desenhamos um rótulo inteligível, só com o essencial escrito, para maior compreensão dos consumidores. O poético nome lembra que o conteúdo é muitas vezes o melhor companheiro nas adversidades, no frio, calor ou dia de festa – a “ALMAGÊMEA”.

9 - Após vários testes, degustações e experiências, escolhemos a graduação de 42% de volume (42 partes de álcool etílico para 58 partes de água) como a ideal, por sua semelhança com os melhores destilados existentes e mais consumidos no mundo: o uísque; a vodca e o gin - porém um pouco mais baixa, retirando o cheiro agressivo do álcool durante a primeira inspiração no copo e “arredondando” (tirando a acidez) no sabor. Nossa cachaça não tem o tradicional e repulsivo cheiro de “pinga”. Não dá ressaca e não existe o “day after”. Nossa atividade é realizada com esmero, competência e carinho. Examinando a análise química anexa constata-se o dito acima. Saúde!

José Antonio Pires Gonçalves - Produtor

VENDAS / DF:

3346-1971 / 9951-4700 - Joaquim

3368-9061 - Mirela