CACHAÇA SOLEDADE PURA

FAZENDA SOLEDADE



Spiritueux & Co Cachaça Cachaça Brésil

Fruit de la production traditionnelle du Domaine de la Fazenda Soledade, sa cape de paille de canne est délicatement posée à la main. D'abord fruit d'une fermentation (levure indigènes + eau) de pur jus de canne pressé au Domaine, elle est ensuite double distillée en alambic whisky (63%alc.vol) avant d'être réduite à 40% alc.vol grâce à l'eau pure de la Fazenda Soledade. Sa fraîcheur, sa puissance aromatique tout en rondeur, vous feront redécouvrir la Cachaça artisanale. Dédiée aux amateurs de caïpirinha de haute volée, aux inconditionnels des rhums agricoles antillais appréciant arômes primaires de canne fraîche, de végétaux de son terroire, la «pura» traduit l de sa matière première: la canne.

Accords mets et vins

Accras - fruits exotiques frais.

Détails

Domaine : Fazenda Soledade
Degrès : 40 %
Contenance : 0,70 L
Types : Cachaça
Packaging : carton de 6
Pays : Brésil

Caractéristiques

Dégustation

Robe : Transparente
Nez : Belle intensité de canne fraîche, de feuille et terre locale. Quelques notes de fruits exotiques.
Bouche : Une bouche douce, suave mais puissante avec des notes précises de canne fraîche.
Finale : Longue, profonde et fraîche. Bien équilibré.

HISTOIRE DU DOMAINE

La Fazenda Soledade, propriété familiale des frères Bastos Ribeiro depuis 1977, est un domaine brésilien unique, classé Réserve Biosphère et situé dans la région de Nova Friburgo, à 150kms à l'Ouest de Rio de Janiero et à 1200 mètres d'altitude. La propriété s'appuie sur ses propres ressources naturelles préservées (eaux, cannes) . La distillerie artisanale est équipée de 2 alambics type « pot still » whisky afin de distiller en petits lots (« batches ») et ne conserver que le cœur d'eaux de vie de canne incroyablement aromatiques et douces. L'excellence des rhums et cachaças est renforcée par la maîtrise des vieillissements en fûts de bois brésiliens. Cet affinage particulier, les conditions climatiques et d'altitude du domaine caractérisent la gamme SOLEDADE « madeiras brasileiras », reprenant 3 essences de bois typiquement brésiliennes : l'IPE, L'UMBURANA & le BALSAMO. Chacune de ces essences de bois vient enrichir d'arômes bien spécifiques pendant leur vieillissement, les eaux de vie obtenues de canne fraîchement coupées et fermentées. Dans cette quête d'innovation, le domaine crée également, le premier et exclusif rhum brésilien à destination des amateurs de nouvelles saveurs.