

# Cachaça Herança Mineira



Handwritten signature or logo.

# Nossa história

Entre as montanhas de Minas Gerais, em uma fazenda herdada pelos atuais donos e a vontade de torná-la produtiva, surgiu o Alambique Herança Mineira. Unindo o espírito de empreendedorismo junto com a grande apreciação pelo produto, a ideia de produzir sua própria Cachaça foi colocada em prática. A partir daí, o Alambique foi tomando forma, começando pelo nome, o qual a palavra Herança remete parte da história dos proprietários e Mineira simboliza o grande amor pelo estado em que se encontra.

A cachaça Herança Mineira é produzida artesanalmente desde 2019 na fazenda São Sebastião da Boa vista, Ubá – Minas Gerais. O processo é feito com cuidado e zelo para resultar sempre em um produto seguro e de qualidade.



*Valério Juste*

# Premiações



O Selo de Envelhecimento Sustentável é um instrumento de controle, cujo objetivo é identificar as marcas de cachaça que adotam práticas de reposição florestal de toda e qualquer árvore que venha a ser derrubada para a fabricação de dornas e barris, para o armazenamento e envelhecimento de seus produtos.



O Selo de qualidade ANPAQ visa reconhecer e atestar as cachaças de qualidade produzidas e engarrafadas em alambique, atendendo a requisitos importantes de boas práticas de fabricação, que determinam a qualidade do produto final. Estes fatores são confirmados por análises físico-químicas e também sensoriais. Sendo assim, o selo se tornou referência para consumidores, compradores e comerciantes de bebidas no Brasil e no mundo.



O prêmio ABRE confere aos vencedores o mérito pela excelência no desenvolvimento da embalagens, promovendo a valorização nacional e internacional das empresas envolvidas e suas embalagens.

# Sustentabilidade



## **BAGAÇO**

O bagaço gerado após a moagem é utilizado na caldeira e o restante não utilizado são distribuídos na área de plantio de cana.



## **ÁGUA DE REUSO**

A empresa possui um reservatório de água não potável para limpeza da área externa, irrigação, produção de vapor e outros afins não relacionado a produção da cachaça.



## **VINHOTO**

o vinhoto é armazenado em tanques de inox, diluído com água e destinado a alimentação do gado.

# Sustentabilidade

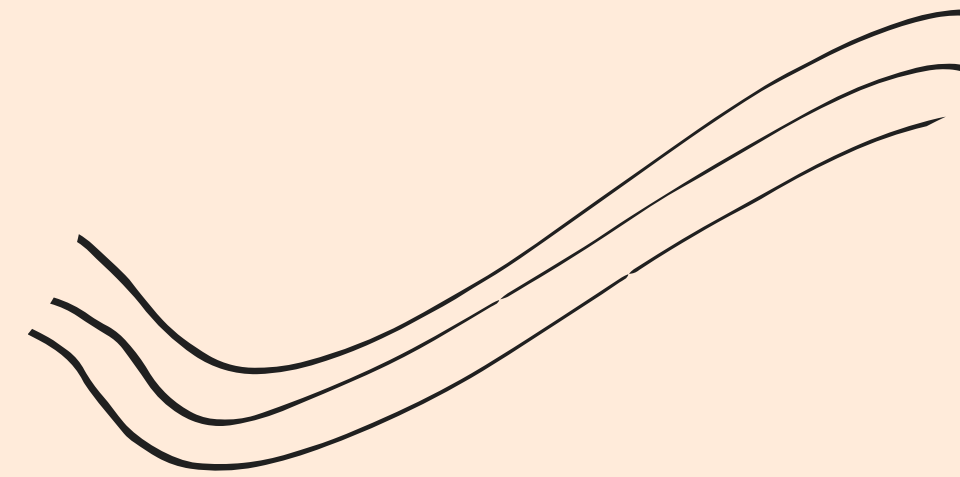
CABEÇA  
+  
CAUDA



## ETANOL: COMBUSTÍVEL SUSTENTÁVEL

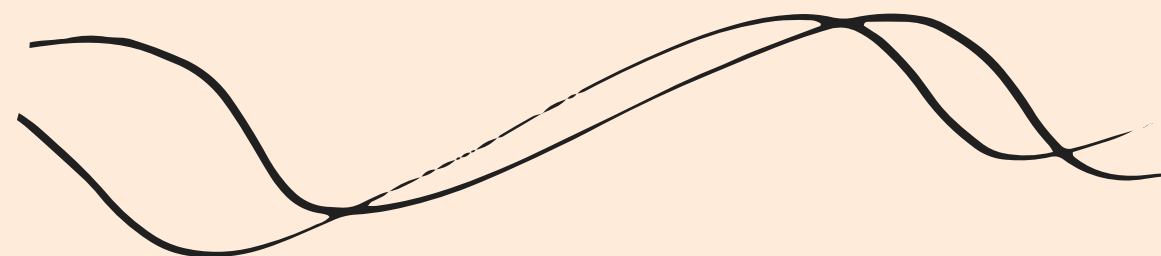
Os resíduos cabeça e cauda gerados na destilação da cachaça são levados para o equipamento apropriado dando origem ao etanol, este então utilizado para abastecer os veículos internos da propriedade, garantindo o aproveitamento dos subprodutos originados na produção da cachaça.





# Cachaça Herança Mineira

Uma verdadeira tradição



# Conheça nossas Variedades



## **CACHAÇA ARARIBÁ**

Uma bebida única, de cor amarelo cobre brilhante No aroma destaca se notas doce lembrando extrato de cacau e chocolate Na boca, têm se notas de doce de leite, rapadura, chocolate e resíduos de mel com um álcool extremamente equilibrado e harmonioso No final de boca, um suave amargor em sinergia com um excelente frescor, como se fosse uma partilha de hortelã

## **CACHAÇA BLEND 4 MADEIRAS BRASILEIRAS**

Blend 4 Madeiras Brasileiras ( Jequitibá, Araribá e Amburana) O visual encanta pelo seu avermelhado intenso e suas lágrimas escorrendo de forma suave e persistente, indicando a harmonia dos ingredientes e a qualidade do produto O aroma se mostra complexo, com notas de especiarias a floral, combinado com aromas frutado e vegetal Na boca apresenta extremamente suave, equilibrando notas de especiarias e frutas vermelhas com um final de boca levemente amargo





## CACHAÇA PRATA

Cachaça transparente, brilhante, com excelente viscosidade e aromas que lembra capim molhado e broto de cana. Na boca, apresenta um sabor suave, com baixíssima adstringência e acidez, combinando com um final de boca levemente picante e um retro-gosto moderado.



## CACHAÇA BLEND CARVALHO E AMBURANA

Possui um amarelo ouro intenso, com aroma que lembra infância, com cheiro de fazenda, combinando com frutas frescas. Na boca sobressaem as notas de canela e baunilha, combinando com um final de boca que apresenta notas suaves de especiarias e um leve adocicado.





### **CACHAÇA JEQUITIBÁ**

O visual apresenta um amarelo claro brilhante. No aroma destaca-se notas floral combinado com um vegetal bem suave. No paladar, apresenta extremamente suave, equilibrando com notas vegetais e um final de boca macio, levemente picante e um retro-gosto moderado.

### **CACHAÇA BLEND ARARIBÁ E AMBURANA**

No visual destaca-se a cor ouro intensa. No aroma destaca-se notas doce lembrando extrato de cacau, chocolate e frutas frescas. Na boca, têm-se notas de doce de leite, rapadura, chocolate, canela, baunilha e resíduos de mel com um álcool extremamente equilibrado e harmonioso. No final de boca apresenta notas suaves de especiarias e um leve adocicado.



# Coniãio



## **ENDEREÇO**

Rua Coronel Carlos Brandão, n 145, 2 andar.  
UBá MG.

## **TELEFONE**

(32) 9-9932-4120

## **E-MAIL**

[alambiqueherancamineira@gmail.com](mailto:alambiqueherancamineira@gmail.com)