

Quando você abre uma Arbórea, abre a porta de um novo mundo.

Arbórea.

O início de uma boa história.

Nossa história começou em meio aos imensos corredores da plantação de eucalipto em uma fazenda no interior de Minas Gerais. E teve origem na mente do fazendeiro, ainda mais fértil que sua terra. Criador de histórias fantásticas, tinha capacidade de olhar aqueles corredores de eucaliptos e ver labirintos de narrativas que levam a um céu de descobertas num mundo de fantasia. Seu dom de criar histórias se mostrou ainda mais poderoso quando imaginou transformar a sobra de alimento de gado em um líquido mágico. **E conseguiu! Deu a ele o nome de Arbórea em homenagem às grandes árvores que deram início a tudo.**

PERFEITA PARA DRINKS •



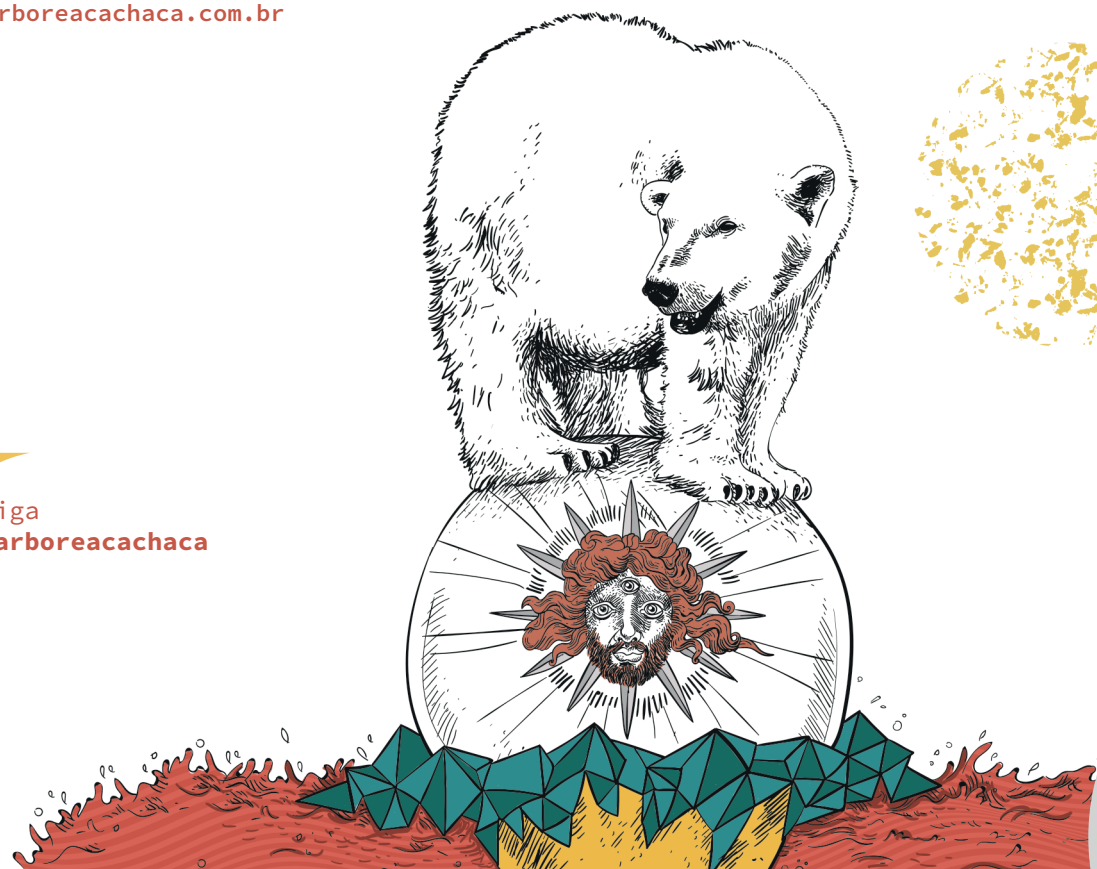
PERFEITA PARA DRINKS • PERFEITA PARA DRINKS •

ARBÓREA

Acesse nosso site e
compre agora mesmo
arboreacachaca.com.br

Siga
[@arboreacachaca](https://twitter.com/arboreacachaca)

Arbórea é uma cachaça mágica



COMO DEGUSTAR O DESTILADO

Para começar, devemos estar atentos e preparados para um universo de informações competindo pelos nossos sentidos. Para uma apreciação mais profunda e completa, aqui vão algumas dicas:



TATO

Sentir a temperatura da taça ou copo



VISÃO

Límpida com ou sem coloração



OLFATO

Em uma distância confortável, passeie a taça sob o nariz e perceba aromas, temperos e madeiras



PALADAR

Um pequeno gole de cada vez, com a bebida na boca, a mantenha fechada, engula e respire fundo pelo nariz



DICAS DE HARMONIZAÇÃO PARA CADA TIPO DE CACHAÇA ARBÓREA

Uma cachaça nova deve entregar frescor e pureza, enquanto uma envelhecida deve equilibrar a madeira à bebida, acrescentando uma nova camada. A seguir, trazemos detalhes de cada tipo de Arborea.

Experimente iniciar uma boa história com a gente.

ARBÓREA TRADICIONAL

Sem interferência de madeira no paladar, esta cachaça é o equilíbrio exato entre o álcool e a cana.

Perfeita para harmonizar com paladares sofisticados de frutos do mar.

ARBÓREA AMBURANA

Também é uma cachaça mais suave, com notas de madeira floral e adocicada.

Combina perfeitamente com pratos que levam doce, salgado e adstringente juntos.

ARBÓREA CARVALHO

Cachaça mais suave, macia, com aroma e sabor levemente adocicados e frutados. Notas de baunilha, coco e especiarias.

Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas.

ARBÓREA AMBURANA & CARVALHO

A mistura de uma madeira com a outra traz aromas e sabores intensos e adocicados para essa cachaça.

Harmoniza perfeitamente com massas.

