

Quand vous ouvrez une bouteille de Arborea, vous ouvrez une porte vers un nouveau monde!

Arborea.

Le début d'une belle histoire.

Notre histoire commence au milieu d'une immense plantation d'eucalyptus dans le département du Minas Gerais au sud ouest du Brésil.

Ces origines sont dans l'esprit d'un fermier encore plus fertile que ces terres.

Un fantastique conteur d'histoires!

Il avait la capacité de regarder dans ces rangées d'eucalyptus et de voir une multitude de récits menant à un ciel de découvertes dans un monde de fantaisie.

Son don pour inventer des histoires est devenu plus puissant lorsqu'il a imaginé transformer l'excès de nourriture du bétail en un liquide magique

Et il l'a fait! Et il l'a nommé Arborea en hommage aux grands arbres qui ont tout déclenchés

ARBÓREA

ARBÓREA est une cachaça magique

Accédez notre site internet et achetez maintenant online
arboreacachca.com.br

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



POUR LES COCKTAILS • PARFAIT POUR LES COCKTAILS • PARFAIT POUR LES COCKTAILS • PARFAIT POUR LES COCKTAILS •

COMMENT DEGUSTER LE DISTILLAT

Pour commencer, nous devons être attentifs et préparés à un univers d'informations, rivalisant pour nos sens. Pour une appréciation plus approfondie, voici quelques conseils:



TACT

Sentir la température du verre.



VISION

Clair, avec ou sans coloration.



ODORAT

À une distance confortable, promenez le verre sous votre nez et remarquez les arômes, les épices et les bois.



GOUT

Une petite gorgée à la fois, avec la boisson dans la bouche, gardez-la fermée, avalez et respirez profondément par le nez.



Une nouvelle *cachaça* doit apporter fraîcheur et pureté.

Pendant qu'une *cachaça* âgée doit équilibrer le bois et la boisson, en ajoutant une nouvelle touche.

Ci-dessous, nous apportons des détails sur chaque type d'Arborea

CONSEILS D'ACCORD DE PLATS POUR CHAQUE TYPE DE CACHAÇA ARBÓREA

ARBÓREA TRADITIONAL

Sans interférence, boisée en bouche, cette *cachaça* est l'équilibre précis entre l'alcool et la canne à sucre.

Parfait pour accompagner des poissons raffinés et des plats de la mer.

ARBÓREA AMBURANA

(BOIS D'ORIGINE D'AMÉRIQUE DU SUD)

c'est une *cachaça* douce avec des notes de bois floral et qui se boit tout en douceur

Se marie parfaitement avec des plats à base de sucrée, de sel doux et des saveurs astringentes.

ARBÓREA AOK

(BOIS DE CHÊNE)

une *cachaça* toute ronde en bouche, avec un arôme légèrement sucré, des notes fruitées de vanille, de liqueur, de noix de coco et d'épices

Se marie parfaitement avec les viandes rouges.

ARBÓREA AMBURANA & AOK

le mélange d'un bois dans un autre apporte des arômes et des saveurs intenses et sucrés à cette *cachaça*.

Se marie parfaitement avec des plats de pâtes.

