



MAGNÍFICA DE FARIA

Schede tecniche



Magnífica de Faria

MAGNÍFICA TRADICIONAL

NOTE GENERALI

Tipologia Cachaça

Zona produttiva Rio de Janeiro

Materia prima Succo fresco di canna da zucchero fermentato.

Produzione Distillazione in alambicco di rame proprietario "Alegria".

Invecchiamento Minimo 1-3 anni in botti di IPÊ (legno brasiliano).

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo tenue leggermente dorato.

Profumo Al naso emergono note di frutta tropicale con sfumature vegetali.

Sapore Il gusto è intenso ed equilibrato, con una nota speziata e legnosa.

Servizio Perfetta per Caipirinha e drink con agrumi



RIO DE JANEIRO / BRASILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



MATERIE PRIME | PURO SUCCO DI
CANNA DA ZUCCHERO E ACQUA



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI DI RAME(SISTEMA A
PIÙ POT STILL IN SEQUENZA)



Magnífica de Faria

BICA DO ALAMBIQUE

NOTE GENERALI

Tipologia Cachaça Branca

Zona produttiva Rio de Janeiro

Materia prima Succo fresco di canna da zucchero fermentato.

Produzione Distillazione in alambicco di rame (sistema a 3 corpi) e imbottigliamento senza invecchiamento.

Gradazione alcolica 48% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Trasparente e cristallino.

Profumo Al naso è fresco ed erbaceo, con note di canna da zucchero e frutta esotica.

Sapore Il gusto è fresco, morbido e dolce, con una buona struttura.

Servizio Perfetta per Caipirinha e miscelazione premium.



RIO DE JANEIRO / BRASILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



MATERIE PRIME | PURO SUCCO DI
CANNA DA ZUCCHERO E ACQUA



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI DI RAME(SISTEMA A
PIÙ POT STILL IN SEQUENZA)

