

ORIGENS
PARANÁ



ACIDEZ,
PUREZA E AROMA
DIFERENCIADOS



Indicação de Procedência
Registrada pelo INPI

Produto Cachaça e Aguardente

A Cachaça e Aguardente de Morretes é tradicionalmente marcada pela fermentação natural do caldo e destilação do mosto fermentado em alambiques de cobre. O resultado é um produto fino, bem elaborado, de pureza, transparência, suavidade e sabor inigualáveis. As cachaças morretianas frequentemente recebem prêmios em concursos internacionais de bebidas destiladas, comprovando a notoriedade internacional do produto.

A Cachaça, denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, tem graduação alcoólica entre 38% vol a 48% vol a 20° C, sendo que a Cachaça produzida em Morretes é diferenciada pela qualidade única das espécies de cana-de-açúcar cultivadas no microclima quente e úmido da região, além da já dita tradição da fermentação natural do caldo e destilação do mosto fermentado em alambiques de cobre.

Cachaça: Bebida tradicional, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares.

Cachaça Premium: Contém 100% de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, por um período não inferior a 1 ano.

Cachaça Extra Premium: Contém 100% de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, por um período não inferior a 3 anos.

Aguardente Composta: A Aguardente Composta de Morretes tem graduação alcoólica entre 38% vol a 54% vol a 20° C e é adicionada com insumos de origem vegetal, que lhe conferem sabor e aroma característico.

Região Morretes

Há 3 Séculos na produção da cachaça de alambique e aguardante composta, o município de Morretes está situado no litoral paranaense, a 70,4 km de Curitiba, estendendo-se da encosta da Serra do Mar para o leste, a cerca de 35 km do mar.

Na região de Morretes pode-se produzir cachaça o ano inteiro, devido ao clima local, que é tropical super úmido, de média anual de 25° C, o que afeta diretamente a produção da cana-de-açúcar e, consequentemente,



o processo de produção e o produto. A produção da bebida já ocorria no século XVIII e resistiu, adaptando-se às transformações da modernidade sem perder seu significado cultural.

Com terras férteis e microclima favorável, Morretes é o maior produtor de uma variedade de cana-de-açúcar que originam uma Cachaça diferenciada associada à sua história de produção.


A Cachaça e a Aguardente Composta de Morretes tem sua produção regulamentada seguindo padrões de qualidade da matéria-prima e processos como moagem, tratamento do caldo, preparação do mosto, fermentação, destilação, estocagem e envelhecimento, além da definição dos materiais e equipamentos, tais como alambiques totalmente em cobre ou mistos em aço inox com coluna de cobre.

Hoje, a produção segue a tradição secular da fermentação natural com tecnologia atualizada, resultando em um produto fino, bem elaborado, de pureza, transparência, limpidez, suavidade e sabor inigualáveis.



APROCAM
Associação dos Produtores
de Cachaça de Morretes

 (41) 3462-3639
Casa Poletto

 (41) 99977-2736
contato@casapoletto.com.br



Acesse todas
as IGs no QRcode
do Origens Paraná