

ORIGENS  
PARANÁ



Indicação de Procedência em Registrada no INPI

# Produto CACHAÇA E AGUARDENTE

**ACIDEZ,  
PUREZA E AROMA  
DIFERENCIADOS**

A Cachaca 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.

# CACHAÇA

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.



## A CACHAÇA SE DIVIDE NOS SEGUINTE TIPOS:

### **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 ENVELHECIDA:**

Contém, no mínimo, 50% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas 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, conseqüentemente, 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 Aguardante 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.



**CACHAÇA E  
ACUARDENTE  
(MORRETES/PR)**

Clique para ver o vídeo



**APROCAM**  
Associação dos Produtores  
de Cachaça de Morretes

 (41) 3462-3639  
Casa Poletto

 (41) 99977-2736

 [contato@casapoletto.com.br](mailto:contato@casapoletto.com.br)

**SEBRAE**