

CARTA DE CACHAÇAS IMPERADOR



Damos as boas vindas, para o projeto do Imperador Espetaria “VIAGEM AO MUNDO DA CACHAÇA”, com curadoria de nosso especialista em vinhos e destilados o Gerente Sommelier Rodrigo Sepúlveda, que escolheu minuciosamente diversos expoentes premiados, fazendo uma viagem pelas diversas regiões e biomas de nosso Brasil, numa exclusiva seleção de 30 tipos de cachaças que apresentam toda a diversidade do destilado que é uma paixão nacional, EXPERIMENTE!

TODAS AS CACHAÇAS DA CARTA SÃO SERVIDAS À TEMPERATURA AMBIENTE PARA MELHOR APRECIÇÃO DO DESTILADO, GELO FICA A CRITÉRIO DO CLIENTE.
NA COMPRA DE UMA GARRAFA DE CACHAÇA SERÁ SERVIDA UM PRATO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO PARA ACOMPANHAR A DEGUSTAÇÃO.



REGIÃO NORTE

	Dose	Garrafa
50 / 51 - INDIAZINHA FLECHA RUBI / PARÁ AMAZÔNIA (EXCLUSIVIDADE) 42% vol., 2 anos em tonel de carvalho e castanheira, Abaetetuba Para, produção alambique de cobre.	24,50	245,00



REGIÃO NORDESTE

	Dose	Garrafa
52 / 53 - GOGO DA EMA / ALAGOAS 40% vol., 2 anos em tonel de bálsamo, São Sebastião, produção em alambique de cobre.	21,00	210,00
54 / 55 - RIO DO ENGENHO / BAHIA 38% vol., blend 3 anos, tonel de Amburana, itauba, louro canela e bálsamo, Ilhéus, produção alambique de cobre.	19,00	195,00
1317 / 1330 - YPIÓCA 5 CHAVES / CEARÁ 39% vol., blend 3 anos, tonel de carvalho e castanheira, Maranguape, produção alambique de coluna.	29,00	260,00
56 / 57 - SANHAÇU / PERNAMBUCO 40% vol., 2 anos em tonel de umburana Chã Grande, produção alambique de cobre.	22,60	226,00
58 / 59 - VOLÚPIA / PARAÍBA 42% vol., 1 ano em tonel de freijó, Alagoa Grande, produção em alambique de cobre.	21,10	210,00



REGIÃO CENTRO OESTE



	Dose	Garrafa
60 / 61 – CAPOEIRA OURO / GOIÁS (EXCLUSIVIDADE) 38% vol., 3 anos em tonel de freijó, Paraúna, produção em alambique de cobre.	18,00	180,00
62 / 63 – PREFERIDA / MATO GROSSO (EXCLUSIVIDADE) 39% vol., 1,5 anos em tonel de amendoim, Distrito De Juru – Coxim, produção em alambique de cobre.	22,50	225,00
64 / 65 – CAMINHOS DE SANTIAGO DO NORTE / MATO GROSSO 40% vol., 2 anos em tonel de Amburana, produção em alambique de cobre.	23,50	235,00



REGIÃO SUDESTE



	Dose	Garrafa
66 / 67 – MAGNÍFICA TRADICIONAL / RIO DE JANEIRO 43% vol., 2 anos e 6 meses em tonéis de ipê, Vassouras – Miguel Pereira, produção alambique de cobre.	21,50	215,00
68 / 69 – COQUEIRO TRADICIONAL / RIO DE JANEIRO 44% vol., 6 meses em tonéis de amendoim, Paraty, produção em alambique de cobre.	19,50	195,00
70 / 47 – DA QUINTA PRATA INOX ORG NICA/ RIO DE JANEIRO (eleita a melhor cachaça branca de 2022, ranking cúpula da cachaça) 42% vol., 6 meses em cubas de aço inox, Carmo, produção em alambique de cobre.	18,00	180,00
222 / 223 – PINDORAMA PRATA / RIO DE JANEIRO 40 % vol., 6 meses em cubas de aço inox, Engenheiro Paulo De Frontin, produção em alambiques de cobre.	18,00	180,00
224 / 225 – PRINCESA ISABEL AQUARELA / ESPÍRITO SANTO (EXCLUSIVIDADE) 40% vol., 3 anos, tonel de jequitibá rosa, Linhares, produção alambique de cobre.	24,00	240,00
6501 / 6500 – HAVANA ANISIO SANTIAGO 8 ANOS / MINAS GERAIS 47% vol., 8 anos em tonel de Bálsamo, Salinas, produção em alambique de cobre.	65,00	650,00
1323/ 13230 – BATISTA CARVALHO / MINAS GERAIS 40% vol., 3 anos em Tonéis de carvalho Francês e Americano, Sacramento, produção em alambique de cobre.	18,50	185,00
1327 / 1335 – GERMANHA PALHA / MINAS GERAIS 40% vol., blend de 2 anos sendo 1 em barrica de carvalho e 1 em barrica de bálsamo, Nova União, produção alambique de cobre.	22,00	220,00

	Dose	Garrafa
1328 / 1336 - SELETA / MINAS GERAIS 42% vol., 2 anos em tonel de umburana, Salinas, produção alambique de cobre.	14,00	130,00
226 / 227 - TIÊ PRATA JEQUITIBÁ ROSA / MINAS GERAIS 42 % vol., 18 meses em tonéis de Jequitibá Rosa, Aurouca - MG, produção em alambique de cobre.	18,00	185,00
228 / 229 - DON DIEGO EDIÇÃO LIMITADA / SÃO PAULO 39% vol., finalizada em barris de Tennessee Whiskey, serra negra SP, produção em alambique de cobre.	28,00	283,00
230 / 231 - DON DIEGO EXTRA PREMIUM 8 ANOS / SÃO PAULO 39% vol., 8 anos em tonel de carvalho Americano, serra negra -SP, produção em alambique de cobre.	25,00	255,00
232 - 233 - SEBASTIANA CASTANHEIRA / SÃO PAULO 40% vol., blend em barrica de castanheiras e barrica de carvalho, Américo Brasileiro, produção em alambique de cobre.	24,00	240,00
234 / 235 - WIBA BLEND DE CARVALHOS / SÃO PAULO 40% vol., 3 anos em barrica de carvalho americano com diversos níveis de tosta, Torre De Pedra, produção em alambique de cobre.	24,00	240,00
236 / 237 - SANTO GRAU SOLERA PEDRO XIMENES / SÃO PAULO 39% vol, barricas de carvalho ex jeréz espanhol, Itirapuã, produção alambique de cobre.	26,00	260,00
238 / 239 - GRAN NONNO FAZENDA BENEDETTI / SÃO PAULO 39% vol., 10 anos em barrica de carvalho europeu, Amparo-Serra Negra, produção alambique de cobre.	28,00	280,00



REGIÃO SUL



	Dose	Garrafa
1318 / 1331 - WEBER HAUS PREMIUM 6 ANOS / RIO GRANDE DO SUL 38% vol., blend de 6 anos sendo 5 em barricas de carvalho e 1 ano em barrica de bálsamo, Ivoti, produção em alambique de cobre.	32,00	320,00
240 / 241 - VELHO PESCADOR EXTRA PREMIUM 5 ANOS / RIO GRANDE DO SUL 38% vol., 5 anos em barricas de carvalho Francês, Fazenda Maribo, Osório - Rio Grande do sul, produção em alambique de cobre.	27,50	275,00
242 / 243 - ARMAZÉM VIEIRA SAFIRA / SANTA CATARINA 40% vol., blend sendo tonel de ariribá e tonel de grápia, Florianópolis, produção em alambique de cobre.	22,00	220,00
244 / 245 - CASA BUCCO ENVELHECIDA / SERRA GAÚCHA 40% vol, 6 anos em barricas de carvalho americano, vale do rio das antas, produção em alambique de cobre.	26,00	260,00
246 / 247 - COMPANHEIRA EXTRA PREMIUM / PARANÁ 40% vol., 4 anos em barricas de carvalho, Jandaia Do Sul, produção em alambique de cobre.	23,00	230,00



MADEIRAS DA CACHAÇA

Conheça as características e os tipos de tonéis e barricas de madeira mais utilizados para envelhecimento de cachaças.

Carvalho: os mais utilizados são o francês, americano e europeu este último lembra amêndoas, a cor da cachaça pode variar do amarelado ao âmbar, nos sabores e aromas, mel, baunilha e toques frutados.

Amburana: deixa na cachaça uma cor que pode variar do amarelo pálido ao dourado intenso, nos sabores e aromas, baunilha, especiarias e toques florais.

Bálsamo: deixa na cachaça tons dourados, esverdeados ou âmbar, nos sabores e aromas, intensos toques herbáceas e especiarias, sensação de picância e adstringência.

Jequitibá Rosa: deixa a cachaça com um tom levemente dourado, nos sabores e aromas destaque para toques frutados e adocicados.

Ipê: deixa a cachaça com diversos tons de amarelado, nos sabores e aromas, especiarias e toques de nozes e castanhas diversas.

Castanheira: conhecida como o carvalho Brasileiro, acrescenta um tom levemente amarelado a cachaça, nos aromas e sabores, baunilha, caramelo, açúcar mascavo, castanhas diversas e toques adocicados.

Freijó: deixa a cachaça com um tom amarelado pálido, claro, nos aromas e sabores uma forte presença de tignina que dá uma aroma bastante amadeirado.

Amendoim: deixa a cachaça com uma cor amarelo palha, nos aromas e sabores um gosto adocicado, acentuando a matéria prima, algo de adstringência e uma madeira que aprimora as características próprias da cana de açúcar sem alterar sua origem.

Ariribá: acrescenta oleosidade ao destilado por seu glicerol natural, a cor geralmente fica com diferentes tons de amarelo pálido, nos aromas e sabores bastantes nuances florais e vegetais, quando tostada aparecem toques de frutas vermelhas.

Grapiá: deixa a cachaça com uma cor amarelo pálido, bem transparente, nos aromas e sabores, atenua a acidez deixando o destilado suave e macio.

CONSULTE NOSSO CARDÁPIO DE DRINKS'S COCKTAIL'S E CAIPIRINHAS ESPECIAIS.

RODRIGO SEPÚLVEDA GERENTE SOMMELIER
CONSULTORIA & NEGÓCIOS GASTRONÔMICOS @RSRCHILEBAR
JOSÉ CARLOS @VULC.OFICIAL

