

Cachaça Tabúa

Tradição e qualidade no cerrado mineiro

No tempo em que uma boa cachaça ainda não se destacava pela marca, mas conhecida pela região em que era fabricada, a fazenda Tabúa, região de Salinas, pelas mãos de Olímpio Mendes de Oliveira, se destacava na produção do nobre destilado de cana. Com pequena equipe, a fabricação da cachaça da Fazenda Tabúa era feita manual e o engenho de madeira movido por tração animal. Eram os idos da década de 1930, quando os garrafões eram utilizados para transportar a pouca produção, que se comercializava nas vendas das regiões circunvizinhas ou distribuída aos amigos e conhecidos.

Aprimorando os conhecimentos, Olímpio apurou também a qualidade ao longo do tempo. Em 1980 a ciência é transmitida ao filho Alfredo Mendes de Oliveira, já tornando tradição as peculiaridades familiares do saber fazer a cachaça da Fazenda Tabúa. Em 2002, José Lucas Mendes de Oliveira, neto de Olímpio e filho de Alfredo, compra a Tabúa e dá continuidade à produção do velho alambique, aliando a tradição no alambicar uma cachaça artesanal, ao empreendedorismo das novas gerações da família que produz com técnica e muita dedicação.

Novos tempos

Para o negócio crescer e ganhar mais força, Lucas Mendes alia-se a César Portela Villamarim e nasce a Tabúa Indústria e Comércio de Cachaça Ltda. Com a concepção e registro da marca Tabúa e a implantação de novo conceito de gestão, foram investidos em novas instalações, equipamentos e técnicas comerciais mais arrojadas. Estas iniciativas colocaram a



Fazenda Tabúa, com seus 75 hectares, entre as mais modernas e mais bem equipada do segmento da cachaça na região de Salinas.

Hoje a empresa conta com 15 funcionários e no período de safra esse número dobra, pois a cana, após cultivo organicamente correto, isenta de qualquer defensivo agrícola, passa pela colheita manual, que resulta, no final da alambicagem, em uma bebida de especiais características aromáticas e degustativas. Sua qualidade é comprovada pelas certificações do Selos de Qualidade AMPAQ e do Inmetro.

Cada vez mais sofisticada, Cachaça Tabúa vem ganhando espaço e projeção no cenário internacional e conquistando bares e restaurantes ao redor do mundo.

Responsabilidade Social

A fazenda Tabúa vai além da produção de cachaça. Através de um elaborado projeto econômico e social, busca levar ao Vale do Jequitinhonha e toda região de Salinas meios econômicos para desenvolver a produção de cachaça e, com isso, resgatar sua cultura.

A memória dos antepassados e os seus costumes tomam vida no Museu da Cachaça, que juntamente com o posto de saúde, a escola pública na Fazenda e o projeto de preservação ambiental compõe algumas das atividades voltadas ao bem estar social.



LINHA DE PRODUTOS

LINHA EXPORTAÇÃO

Tabúa Flor de Prata 700 ml - Armazenada por dois anos em tonéis de Jequitibá, que lhe proporciona sabor e aroma adequados com uma refinada qualidade.



Tabúa Flor de Ouro 700 ml - Armazenada por cinco anos em tonéis de Bálamo, aroma mais leve com a presença agradável do Bálamo, que lhe confere refinada qualidade.

LINHA TRADICIONAL

Tabúa Flor de Prata 600 ml - Armazenada por um ano em tonéis de Inox, é muito utilizada em caipirinha e batidas, pois a cachaça branca proporciona sabor e aroma adequados.



Tabúa Flor de Ouro 600 ml - Armazenada por dois anos em tonéis de Amburana, com aroma equilibrado que lhe confere um sabor único.

LINHA SALIDEIRA

Cachaça Salideira 600ml - A Salideira é um blend de duas cachaças, Bálamo cinco anos e Jequitibá dois anos, mesmo possuindo aroma e gosto marcantes o resultado é uma cachaça suave.



LINHA MINIATURA



Tabúa Flor de Prata 50ml - Armazenada em tonéis de Jequitibá.

Tabúa Flor de Ouro 50ml - Armazenada em tonéis de Bálamo.



Comercialização
(11) 4021-4822 / 4021-1595
vendas@tabua.com.br