

11 mar 11 **Uma cachaça que vale a pena conhecer**

A destilaria Tabúa, localizada em Salinas, Minas Gerais, produz cachaça de forma artesanal, destilada em alambique de cobre e com processo de fermentação 100% natural a partir da cana, sem uso de aditivo químico. Sua

qualidade é reconhecida tanto no Brasil quanto no exterior. A linha Tabúa oferece dois produtos, presentes nas prateleiras dos melhores bares, restaurantes, empórios e supermercados do Brasil:



Flor de Prata – Muito utilizada em caipirinhas e batidas, a cachaça branca proporciona sabor

e aroma adequados. É suave, graças aos rigorosos padrões de qualidade nos quais é produzida. Seu armazenamento é feito em tonéis de Jequitibá. Em garrafas de 50ml, 600ml e 700ml.

Flor de Ouro – Estocada por aproximadamente de dois a três anos, difere da *Flor de Prata* por exalar aroma mais leve e pelo equilíbrio do álcool harmonizado com a presença agradável do Bálamo ou da Umburana madeiras onde são armazenadas e que lhe confere refinada qualidade. Em garrafas de 50ml, 600ml e 700ml.



post info

Por **Cesar Adames**

Categories: **Destilados**

Sobre



Cesar Adames é especialista no mercado de tabaco e destilados. É colaborador das revistas Prazeres da Mesa, Go Where, do site www.taste.com.br e do Jornal Vinho & Cia, e jurado do concurso Habanosommelier em Havana, Cuba, durante o Festival del Habano. Como professor da Universidade Anhembi-Morumbi, UCS-ICIF, Senac e da IBA-International Bartenders Association, é responsável pela disciplina Charutos & Bebidas. Para contato: cesaradames@uol.com.br ou tel: (11) 3826-6882.

Busca

Categorias

- Água
- Bares
- Café
- Cerveja
- Champagne
- Destilados
- Drinks
- Entrevistas