

O SABOR DO CORAÇÃO MISSIONEIRO



A CACHAÇARIA

Nascida em 'Terras Guaranis', na região das Missões Jesuíticas dos séculos XVII e XVIII, atualmente cidade de Caibaté, no noroeste do Rio Grande do Sul, a marca artesanal produz desde 2006 bebidas de qualidade superior.

Os solos férteis, posicionados em altitude média de 285 metros acima do nível do mar, dispensam qualquer adubação. Sujeitos a frio moderado e com incidência de geadas pouco severas, as condições climáticas são excelentes, contribuem de forma positiva para a maturação uniforme dos talhões de cana-de-açúcar.

O cultivo é orgânico, sem uso de qualquer fertilizante químico. As canas são cortadas manualmente, sem queimas. O transporte para o abrigo fechado ocorre imediatamente após o corte e evita a acidez dos materiais. O frescor das matérias-primas dispostas à moagem é um dos fundamentos para a produção da cachaça artesanal de qualidade. A maturação é medida pelo percentual de açúcar dos materiais.

São elaboradas anualmente 60 mil litros de cachaça artesanal. O processo une arte e tecnologia, preservando tradicionais técnicas como a destilação do caldo de cana-de-açúcar, fermentado sem aceleradores, a partir de leveduras naturais selecionadas. A destilação feita em alambique de cobre martelado garante a separação perfeita da cachaça de coração, livre de substâncias tóxicas e perigosas ao corpo humano.

A ausência de agentes contaminantes é um dos segredos que faz da Seiva Missioneira uma cachaça de corpo e alma. Padronizada e descansada em tonéis de madeiras nobres como carvalho, jequitibá, grábia, cabreúva (bálsamo) e umburana, o processo de amadurecimento em barricas garante requintado sabor à verdadeira cachaça artesanal.



NOSSOS PRODUTOS

CACHAÇAS

CACHAÇA OURO

A Seiva Missioneira Ouro é envelhecida por quatro anos, em barris de carvalho, grábia, cabreúva (bálsamo) e jequitibá, o que lhe confere sabor suave e marcante. A coloração dourada é resultante da armazenagem em barris destas madeiras nobres.

700, 160 e 50ml.



CACHAÇA PRATA

A Seiva Missioneira Prata é descansada por dois anos em dornas de jequitibá, uma madeira que amacia o sabor da cachaça sem, no entanto, interferir em sua coloração. O resultado é uma bebida límpida, leve e que preserva o aroma natural da cana.

700, 160 e 50ml.



CACHAÇA EXTRAPREMIUM

A Cachaça Seiva Missioneira Extrapremium é envelhecida por sete anos em barris de carvalho. Apresenta sabor suave e marcante com intenso amadeirado e coloração dourado-rubi.

700 e 30ml.



LICORES

Os licores Seiva Missioneira são elaborados a partir da cachaça Seiva Missioneira Prata por processo de infusão, nos sabores: Butiá, Cravo & Canela, Abacaxi, Mel & Gengibre, Mel & Guaco, Menta, Jabuticaba, Anis, Amora, Morango, Nêspera, Figo e Erva-mate.

375 e 200ml.



OUTRAS EMBALAGENS

Além dos produtos tradicionais, a cachaçaria Seiva Missioneira conta com embalagens especiais.



Linha Santo Ângelo, s/n
Caibaté - RS

Facebook: facebook.com/seivamissioneira
Vendas: (55) 9981 2247