



LIBERTALIA CACHACA

Conformément à la tradition, cette Cachaça sélectionnée par Maison Fluide a été élaborée dans le Sud-Est du Brésil à partir de vesou, fermenté puis distillé en colonne selon les règles de l'art. Sans aucun sucre ajouté ni colorant, à la fois expressive et équilibrée, cette Cachaça au caractère authentique développe des arômes de canne fraîche parfaits pour une dégustation en Caïpirinha.

COULEUR :

Incolore translucide

NEZ : Nez intense et végétal, accompagné d'arômes fermentaires

PALAIS : Attaque franche avec quelques notes métalliques. En bouche la canne fraîche s'exprime avec amplitude et générosité.

FINALE :

Longue finale, le végétal cède le pas à des arômes secondaires issus de la fermentation et des notes plus terriennes

STYLE :

Cachaça ; eau-de-vie de vesou (jus de canne) distillée à moins de 48 % vol

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE :
40 % vol

ORIGINE :

Brésil

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Se marie très bien avec un ceviche de poisson, des gambas grillés, des accras de morue. Accompagne très bien vos desserts aux agrumes ou un sorbet citron vert

COCKTAIL : En Caïpirinha Do Brasil bien sûr. Coupez un citron vert, pilez-le avec 3 cuillères de cassonade dans un verre, remplissez de glaçons, complétez avec 6 cl de cachaça puis mélangez. Très bon aussi au shaker. Délicieux également en Caïpirinha de maracuja (remplacer le citron vert par le fruit de la passion).