



## SAGATIBA CACHAÇA PURA

### Distillerie SAGATIBA

Jeune marque de cachaças, puisque créée en 2004, la distillerie Sagatiba se situe dans les environs de Sao-Paulo au Brésil. Sagatiba apporte toujours quelque chose de nouveau à tout ce qu'elle fait, son nom dit : Saga "Recherche" et Tiba "Infini". Les cachaças sont produites à partir du jus de cannes à sucre récoltées à la main et pressées dans les 24h, gage de leur qualité. Le jus de canne à sucre sera fermenté avant d'être distillé à plusieurs reprises.

Les Cachaças existent blanche ou vieillie.

### BRÉSIL /

**Le Brésil est le premier producteur mondial de canne à sucre**, avec une production qui approche les 569 millions de tonnes, le Brésil l'utilise pour produire un alcool qu'on appelle cachaça et qui est en réalité un rhum soumis à une législation particulière. La culture de la canne à sucre se concentre dans les régions du sud et nord-est du Brésil. Selon la législation brésilienne, la cachaça est la dénomination exclusive de l'eau-de-vie de canne produite au Brésil. Cette boisson a un degré d'alcool pouvant aller de 38° à 48°. Ce produit aux caractéristiques sensorielles particulières est issu de la distillation du jus de sucre de canne fermenté.



Sagatiba  
the spirit of brasil®

### Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes.

Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

### Mot du CAVISTE

**Cette Cachaça peut se le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation en cocktail.**

### Fiche Technique / Pura

Chez Sagatiba, les cannes sont sélectionnées à la main sur des parcelles situées dans les environs de la distillerie de Sao Paolo. Elles sont ensuite pressées dans les 24 heures qui suivent la coupe. Le jus obtenu est, quant à lui, dilué avec de l'eau de source avant d'être distillé 5 fois. C'est ainsi qu'est obtenue cette eau-de-vie cristalline d'une douceur incomparable.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Un franc parfum de canne à sucre.

**BOUCHE** } Puissante, des notes de canne, de vanille, épices..

**FINALE** } Très agréable, légère, délicate..





1. Canne à sucre  
2. Broyage  
3. Fermentation Alcoolique  
4. Distillation  
5. Passage en fût  
6. Embouteillage

## Fabrication du RHUM

### Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

#### À vue d'ŒIL



- Limpidité :**  Cristallin  Limpide  Voilé  Trouble  Dépôts  
**Couleur :**  Très clair  Clair  Typique  Foncé  Très foncé

#### Le NEZ



- Intensité Olfactive :**  Très Faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Agressivité Olfactive :**  Absence  Faible  Moyenne  Agressive  Très Agressive  
**Richesse Aromatique :**  Pauvre au Simple  Très Riche ou Complexe

#### Commentaires

#### La BOUCHE



- Impression Première :**  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Profil Gustatif :** *Rondeur*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Acidité/Brûlant*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Amer*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Typicité Aromatique :**  Typique  Atypique  
**Persistance Aromatique:**  Très Courte  Courte  Moyenne  Longue  Très Longue  
 Courte  Moyenne  Longue  Persistante

#### Finale

#### Commentaires

**RHUM** } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

**MÉLASSE DE CANNE** } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

**VÉGÉTAUX** } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

**ÉPICÉS** } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

**TOASTÉS** } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

**BOISÉS** } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

**FRUITÉS** } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

**FLORAUX** } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

## Les Arômes

### Les grandes familles du Rhum

**RON HISPANIQUE** / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

**RUM BRITANIQUE** / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

**RHUM AGRICOLE** / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.