

RUM | CACHAÇA

GERMANA BRASIL

GERMANA | BRAZIL

70 cl / 40°

Category: Cachaça

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No



WHY IT'S DIFFERENT

Invecchiata 5 anni in rovere francese, Germana Brasil è una cachaça creata personalmente dal master blender Walter Caetano. Viene lasciata invecchiare per 5 anni in botti di rovere francese: una peculiarità rarissima nel mondo delle cachaça, che regala un'aromaticità legnosa inedita.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscia, oppure per creare un caipirinha d'eccezione, con mezza fetta di lime, tre cucchiaini di zucchero di canna e ghiaccio tritato.

