

RUM | CACHAÇA

## GERMANA UMBURANA

GERMANA | BRAZIL



**70 cl / 40°**

**Category:** Cachaça

**Raw material:** Succo di canna da zucchero

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Germana Umburana viene invecchiata almeno 2 anni in amburana, un legno dalla forte aromaticità e tutt'ora, assieme al balsam e al jequitibà, uno dei più utilizzati in Brasile per gli invecchiamenti della cachaça. Gli invecchiamenti non vanno quasi mai oltre ai due anni.

### HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscia o in miscelazione moderna, in tutte le ricette che prevedono l'uso della cachaça..

### FOCUS

Il liquido di Germana Umburana è il medesimo della vecchia Caetano's, chiamata così in onore della famiglia proprietaria della fazenda.

