

# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | RUM

## YAGUARA

BY VELIER

La nostra collaborazione con Yaguara nasce da un assist dei nostri amici Marcio Adami e Fabricio Lanfredi, proprietari del Loolapaloosa, uno dei locali brasiliani più famosi a Milano. Brasiliani, ex modelli, Marcio Adami e Fabricio Lanfredi sono andati nel loro grande paese d'origine, in una delle distillerie artigianali più importanti del Brasile, per poi proporci Yaguara, che è di fatto è una "Pure Single Cachaça": un distillato di grande qualità con un packaging molto importante, che fa fare un salto in avanti alla categoria.

**YAGUARA.**  
CACHAÇA  
*Raw Brazil*



## OVERVIEW

### STORIA

Progettata nella fattoria familiare di Paranà, la cachaça viene accuratamente miscelata dal master blender Erwin Weimann, abile nel combinare tradizione artigianale con le competenze più avanzate. La sua sorprendente immagine è caratterizzata dalla bottiglia disegnata da Brian Clarke, uno degli artisti del vetro più famosi al mondo che si ispira al lungomare di Copacabana. Yaguara è una cachaça artigianale che rappresenta un mix perfetto di autenticità rurale con uno spirito moderno ed intrigante. Yaguara è prodotta con canna da zucchero di varietà Java, totalmente biologica certificata, raccolta nel periodo compreso tra giugno e dicembre. Dato che Paranà si trova nell'emisfero sud il processo di produzione è sostenibile.

### METODO DI PRODUZIONE

Il succo viene diluito a 16% di indice brix ed introdotto in vasche di fermentazione di 1500 litri dove vengono aggiunti i lieviti. Questi ultimi sono 3 o 4 dei medesimi ceppi che si trovano sulla canna e vengono portati nel laboratorio per essere moltiplicati, in modo da mantenere e valorizzare il terroir specifico ed evitare contaminazioni. La fermentazione ha una durata che varia dalle 14 alle 18 ore a circa 23°/25°C, fino alla gradazione di 12% ABV con 0 zuccheri. Il liquido viene poi pre-riscaldato in uno scambiatore a 70°C ed introdotto in seguito nell'alambicco in rame di 750 Litri, alimentato a vapore a distanza per avere un riscaldamento graduale. Dopo la distillazione, la Cachaça resta almeno otto mesi in vasche di acciaio inox e viene poi diluita gradualmente da 48,5% a 41% con acqua del pozzo artesiano a 300 metri sotto terra. La filtrazione successiva viene fatta con triplo processo: a carbone, a cellulosa e sottozero in una vasca da 5000 Litri.

**Country:** Brazil

**Fondazione:** 2013

**Distribuito da Velier dal:** 2015

**Sito web:** [www.cachacayaguara.com](http://www.cachacayaguara.com)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Yaguara

**YAGUARA CACHAÇA  
NEW EDITION**

**70 cl / 41.5°**



Yaguara

**YAGUARA CACHAÇA  
STILL STRENGTH**

**70 cl / 48°**

