

SELEÇÃO DE

# MAIO



## CACHAÇAS

# Estação da Cana



Tudo começou em Juréia, um pequeno distrito de Monte Belo/MG, onde a família Benjamim produz embutidos e defumados artesanais desde 1993. Salames, linguiças, queijos, produtos feitos com o mesmo cuidado de sempre, vendidos na loja da família há décadas. **Mas toda vez que um cliente sentava pra degustar, a mesma pergunta aparecia: "Cadê a Cachaça?"**

*Foi essa pergunta repetida, de cliente em cliente, que plantou a semente.*

Em 2015, Júlio César Benjamim, atual proprietário e alambiqueiro da Estação da Cana, decidiu mergulhar no universo da Cachaça, inspirado pelo legado do bisavô e pela história da própria família com a terra. O primeiro tijolo do alambique foi assentado naquele ano. Em 2017, saiu a primeira destilação. **E em 2021, devidamente registrada no MAPA, a Estação da Cana chegou ao mercado.**



A produção é limitada a 10 mil litros por ano, menos de 1 alqueire de canavial próprio. Cada etapa do processo acontece dentro da própria propriedade: **colheita, moagem, fermentação, destilação, envelhecimento e engarrafamento. Nada terceirizado. Nada apressado.**

As leveduras são selecionadas naturalmente no alambique, sem adição de produtos industriais. O corte entre cabeça, coração e cauda é feito com rigor. Os resíduos da produção voltam ao canavial como adubo.

**A energia da propriedade é fotovoltaica.**



É uma Cachaça que respeita o processo do início ao fim, e o meio ambiente também.

A Estação da Cana é veterana do Clube, e chega, como sempre, trazendo algo especial: **dois lançamentos que chegam em PRIMEIRA MÃO para quem é sócio.**



Vamos falar um pouco sobre  
**as Cachaças selecionadas...**

CACHAÇA  
**Estação da Cana**

Envelhecida em **Grápia,  
Amburana e Sassafrás**  
**por 2 anos**

500ml - **42%**

O Blend 3 Madeiras é composto por amburana, grápia e sassafrás, três madeiras que juntas criam uma Cachaça de personalidade marcante e sensorial único.

**No copo, uma cor dourada avermelhada e brilhante já antecipa tudo que vem pela frente. No nariz, notas adocicadas, amadeiradas e especiarias. Na boca, corpo médio, suavidade surpreendente e uma refrescância mentolada ao final, com retrogosto longo e agradável.**

Envelhecida por no mínimo 2 anos em barris de primeiro e segundo uso de grápia, amburana e sassafrás. 42% de graduação



Vamos falar um pouco sobre  
**as Cachaças selecionadas...**

CACHAÇA  
**Estação da Cana**

Envelhecida em  
**Bálsamo por 2 anos**

500ml - 42%

O Bálsamo Premium é uma Cachaça envelhecida por no mínimo 2 anos em barril de primeiro uso e tonéis de segundo uso de bálsamo, madeira nativa brasileira que entrega um sensorial elegante e bem definido.

Na taça, uma cor dourada esverdeada e brilhante. No nariz, notas amadeiradas com toques marcantes de anis, erva-doce e tabaco. Na boca, textura aveludada, leve mentolado ao final e retrogosto longo e envolvente.

**Um detalhe que torna essa Cachaça ainda mais especial: a Estação da Cana aplicou a técnica de tosta nos barris de bálsamo, um processo tradicionalmente usado nas melhores destilarias do mundo para potencializar os compostos da madeira. A ideia é fazer com que as madeiras da Mata Atlântica e do Cerrado brasileiro ganhem o mesmo reconhecimento e complexidade das madeiras consagradas internacionalmente.**



## **Mulheres na produção de Cachaça:** as guardiãs do sabor que o Brasil sente no copo



Por muito tempo, muita gente repetiu a mesma ideia: “alambique é mundo de homem”.

Só que a realidade, a real, sempre foi mais ampla. E hoje ela está impossível de ignorar.

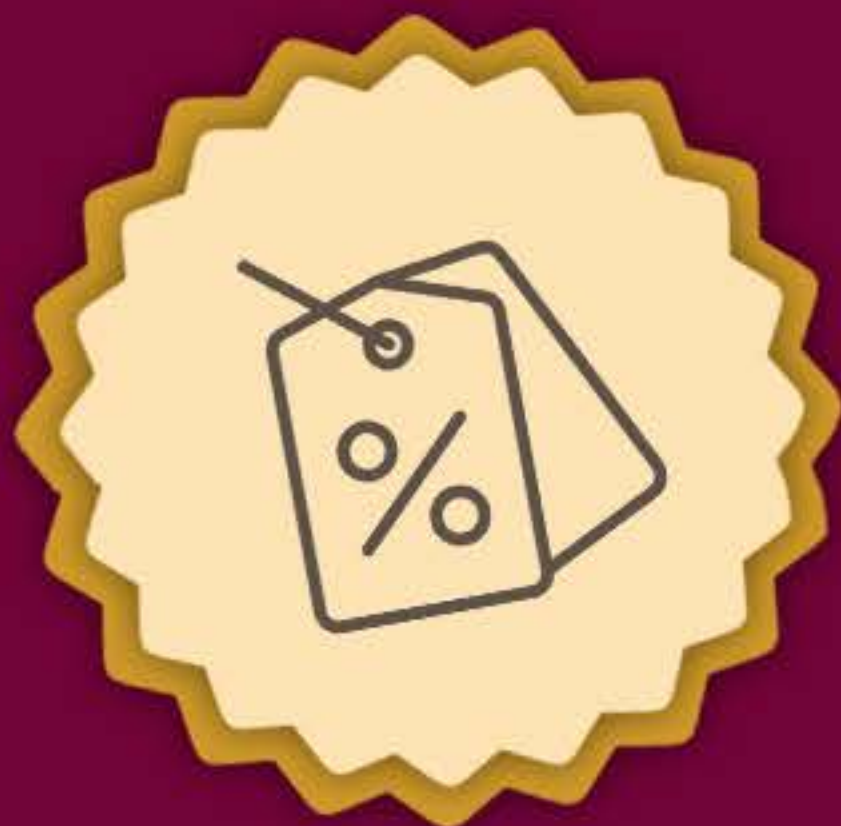
As mulheres na produção de Cachaça não são coadjuvantes. Elas estão na linha de frente: decidindo padrão sensorial, conduzindo processos, liderando estratégia, garantindo consistência, formando equipes, abrindo mercado e elevando o nível do que chega à sua mesa.

E este texto é um tributo. Vamos citar apenas algumas, mas com um objetivo claro: que todas as mulheres que trabalham na cadeia da Cachaça, do canavial ao engarrafamento, do laboratório ao atendimento, da exportação ao bar, se sintam homenageadas através delas.

**LER POST COMPLETO >**



Você lembra de todas  
as suas **vantagens** como  
**assinante do ClubeCN?**



**15% OFF**

em todas as compras  
no site da CN

[FAZER MINHA COMPRA >](#)



**Entregamos  
do Oiapoque  
até o Chuí!**



**Frete Grátis\***

para as regiões Sul,  
Sudeste e DF.



**Informações  
EXCLUSIVAS**

direto do produtor  
da Cachaça



Aguarde que **em breve** a  
seleção de Maio do ClubeCN  
vai chegar **na porta da sua casa!**