

SELEÇÃO DE

ABRIL



CACHAÇAS

Estação da Cana



A relação dos sócios com a Estação da Cana começou em 2021, quando surpreendemos a comunidade cachaceira com um rótulo que rapidamente se tornou um dos favoritos do ClubeCN.

Agora, pela quarta vez, ela retorna ao maior clube de assinaturas de Cachaças do mundo, trazendo duas edições especiais: uma amburana premium e um blend exclusivo de carvalho e grápia.

O lançamento oficial da Cachaça Estação da Cana aconteceu no fim de 2020, mas sua história começa muito antes. Tudo teve início no distrito de Juréia, em Monte Belo/MG, quando os moradores da região sonhavam com uma Cachaça de qualidade que representasse o seu terroir.



Após anos de estudos e dedicação ao universo do destilado nacional, Júlio plantou as primeiras canas em 2015.

O nome veio naturalmente: **Juréia foi um antigo polo ferroviário importante para a região e também o lar da família Benjamim há quatro gerações.** Assim nasceu a Cachaça Estação da Cana, uma verdadeira homenagem à terra, à história e à ancestralidade.



Com o passar dos anos, a marca tem se destacado no cenário nacional e internacional, colecionando diversas medalhas em concursos importantes, resultado de um trabalho sério, comprometido com a qualidade e com a valorização da cultura cachaceira.

Produzida em alambiques de cobre e envelhecida com rigoroso controle de qualidade, a Estação da Cana carrega em cada garrafa o orgulho de quem faz e a satisfação de quem degusta. Genuína, expressiva e com sabor marcante — como toda grande Cachaça mineira deve ser.



Vamos falar um pouco sobre
as Cachaças selecionadas...

CACHAÇA
Estação da Cana
CARVALHO & GRÁPIA

Armazenada em
Carvalho e Grápiã por 2 anos

500ml - **42%**

**Cachaça elegante, com
dulçor equilibrado e um
toque exótico da grápiã,
sem perder a sofisticação
do carvalho.**

É uma excelente escolha
para degustação pura ou
harmonização com
chocolates meio amargos,
queijos curados e
charcutaria artesanal,



Vamos falar um pouco sobre
as Cachaças selecionadas...

CACHAÇA
Estação da Cana
AMBURANA PREMIUM

Armazenada por
Amburana por 2 anos

500ml - **42%**

A Cachaça Estação da Cana Amburana Premium tem um perfil sensorial sofisticado, com cor dourada intensa. Seu aroma é marcado por baunilha, canela, mel, ervas doces e frutas secas.

O sabor é macio, adocicado, com notas de baunilha, canela, mel e amadeirado, equilibrado com frutas maduras e frescor herbal.



#falandoSOBREcachaça

Entenda o Grau Brix na produção da Cachaça

A Cachaça de Alambique é um universo de aromas, histórias, técnicas e detalhes que fazem toda a diferença no resultado final da bebida.

Entre esses detalhes, está o grau Brix — uma medida simples, mas que, ainda assim, impacta diretamente a qualidade e o rendimento da produção da Cachaça.

Neste post, portanto, você vai entender o que é o grau Brix, como ele é utilizado na produção artesanal e industrial, além de descobrir por que os melhores alambiques do Brasil levam essa medida tão a sério.

O que é o grau Brix?

O grau Brix (°Brix) é uma unidade que indica a concentração de açúcares no caldo da cana-de-açúcar.

Na prática, 1 grau Brix equivale a 1 grama de sacarose em 100 gramas de solução. Em outras palavras, se um caldo tem 18° Brix, significa que há 18g de açúcares em 100g de caldo.


Na produção da Cachaça, o Brix é fundamental porque esses açúcares são o alimento das leveduras...

LER POST COMPLETO >



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



15% 

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 Fevereiro do ClubeCN
vai chegar **na porta da sua casa!**