

# Seleção de OUTUBRO





## CACHAÇAS

# Engenho Buriti

A história da Famosinha de Minas e da Santuário de Minas remonta ao ano de 1998, quando a produção teve início na **Agro Pastoral Paraopeba Limitada, em Paraopeba/MG**. O master blender, Armando Del Bianco, foi o responsável pela fabricação dessas Cachaças, que logo se destacaram pela qualidade. A trajetória dessas marcas passou por diversas mudanças ao longo dos anos, com Thales Paiva levando a produção para diferentes localidades de Minas Gerais.

Após um período em Januária, a produção mudou-se para Campo Gerais, na Cachaça Serra da Boa Esperança, e mais tarde para Papagaios, onde as cachaças passaram a ser produzidas. A Famosinha de Minas ganhou um toque especial: **a foto da mãe de Thales Paiva no dia de seu casamento**. Essa homenagem tornou a cachaça ainda mais emblemática para a família.





**Recentemente, no início de 2023, a produção das cachaças Famosinha de Minas e Santuário de Minas passou a ser feita na destilaria Siriema, localizada em Jequitibá/MG, que também pertence à Ouro I. Com essa mudança, as cachaças passaram por um resgate de suas características originais, mas com melhorias no processo de produção, garantindo um produto ainda mais refinado.**

A aceitação no mercado tem sido extremamente positiva, e os consumidores já estão percebendo a qualidade das novas versões.



**O rótulo da Santuário de Minas traz uma imagem do Santuário do Caraça, um lugar que tem grande significado para Thales, pois seus tios estudaram lá e sempre passava suas férias na região.**

Com essa nova proposta, as Cachaças Famosinha de Minas e Santuário de Minas passaram por análises no laboratório da Universidade Federal de Lavras, onde foram reconhecidas por sua altíssima qualidade. A expectativa é que, com essa renovação, as Cachaças sigam conquistando ainda mais espaço e se tornem verdadeiros ícones da tradição cachaceira de Minas Gerais.

**Essas são as estrelas do ClubeCN de novembro, prontas para surpreender os nossos sócios com seu sabor e sua história única!**





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

CACHAÇA

# Famosinha

DE MINAS

Envelhecida em barris de  
**Amburana por 8 meses.**

700ml - **40%**



CACHAÇA

# Santuário

DE MINAS

Envelhecida em barris de  
**Carvalho por 2 anos.**

700ml - **40%**





#falandoSOBREcachaça

## Análise do **Rafael Araújo**



**Coloração:** Amarelo-Palha - Boa Oleosidade (lágrimas escorrem lentamente)

**Aroma:** Deixar descansar no copo antes de fazer análise e degustação. Pouquinho alcoólica. Após o aroma é ótimo. Ainda levemente frutado, cana-de-açúcar e adocicado. Depois a madeira acentua com notas de amêndoas.

**Gostos:** predominantemente doce  
Sensação: Aveludado  
Retrogosto agradável e leve. Adocicado com persistência leve.

**Comentários:** Cachaça MUITO fácil de beber. Beba com moderação.

[VER VÍDEO 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 Setembro do ClubeCN  
vai chegar **na porta da sua casa!**