

SELEÇÃO DE

# OUTUBRO



CACHAÇAS

# Hartmann



**A história da Cachaçaria Hartmann é a prova viva de que tradição, paixão e cuidado constroem algo muito maior que uma bebida: constroem um legado.**

Tudo começa no século XIX, quando a família Hartmann chegou ao Brasil, vinda da Europa, trazendo consigo a força do trabalho na terra.

Foi em Pareci Novo, no Vale da Felicidade, Rio Grande do Sul, que a família fincou raízes. Ali, entre montanhas e clima frio, a cana-de-açúcar encontrou espaço para crescer forte, e se tornar parte inseparável da vida dos Hartmann.



Seu Atalábio Hartmann, avô de Israel, criou 13 filhos sustentando a família com o cultivo da cana, produzindo melado e geleias. Já um cunhado de Atalábio fazia Cachaça.

**Assim, a cana sempre esteve presente de diferentes formas, alimentando tanto o corpo quanto os sonhos da família.**



Décadas depois, Israel Hartmann, olhando para as mudas de cana que resistiam desde o tempo do avô, sentiu o chamado para dar continuidade a essa história. Comprou um pequeno alambique. Deu certo. Comprou outro maior. A esposa abraçou o sonho. E juntos decidiram que a Cachaça seria o elo entre passado e futuro, e continuaria fazendo parte da família Hartmann.

**O trabalho é artesanal e familiar em cada detalhe: do plantio à colheita manual, da fermentação lenta ao fogo a lenha que aquece o alambique de cobre, da separação cuidadosa do coração da Cachaça até o envase e os rótulos. Cada garrafa carrega o suor, o cuidado e a essência da família.**



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

CACHAÇA

# Hartmann

Envelhecida em barris de  
**Amburana por 18 meses**

500ml - **40%**

Nessa bebida, você  
encontrará notas de  
baunilha e amêndoas,  
agradavelmente  
distribuídas.

**O cuidado e a qualidade  
em todas as etapas  
conferem a estes  
destilados aromas e  
sabores únicos.**



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

CACHAÇA

# Hartmann

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

500ml - **40%**

**Com 40% de graduação alcoólica, possui gosto levemente adocicado, que se dá devido ao fundo floral característico dessa madeira, com um toque de aroma de baunilha.**

A Amburana baixa a acidez do destilado e diminui a sensação alcoólica, tornando-o tão suave quanto um cetim.



# #falandoSOBRECachaça

## 9 Dicas de como identificar uma Cachaça de qualidade



Há quem diga que não há dia para beber (“qualquer dia é dia”) e quem prefira tomar uma somente aos finais de semana, num happy hour ou naquela confraternização. Também há quem fique procurando motivo para beber o tempo todo, mas o melhor motivo para degustar é o simples momento de prazer, **a apreciação sensorial pelo nosso querido destilado.**

**Degustada em cada canto do país, a Cachaça ganhou diversos apelidos por onde passa.** Cada região carinhosamente escolheu um nome, com sua característica cultural. Neste post vou orientá-los a por meio de nove dicas, como identificar se uma Cachaça é de qualidade ou não com alguns passos básicos.

### 01 - Açúcares mascaram sabores ruins

Ao degustar uma Cachaça, é necessário observar seu aroma, a sua “agressividade”, a acidez, o sabor...

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