

SELEÇÃO DE

JULHO



CACHAÇAS

Luar da Mantiqueira



A Cachaça Luar da Mantiqueira nasceu do amor por dois tesouros: a Serra da Mantiqueira e uma boa dose de Cachaça.

Produzida em Itajubá, Minas Gerais, desde 2024, essa marca carrega em cada garrafa a simplicidade, o cuidado e a paixão de quem sempre foi consumidor exigente antes de se tornar produtor.



Hoje, com a parceria do engenheiro químico, Paulo,
a marca se fortalece sem abrir mão da essência:
não é sobre quantidade, é sobre qualidade.

E é com esse compromisso que a
Luar da Mantiqueira chega ao
ClubeCN de julho, levando a você
mais que uma Cachaça — **uma
história, um sentimento, um
brinde à autenticidade.**



Nagib, amante da Cachaça desde sempre, transformou sua paixão em propósito: **criar uma bebida que carregasse alma, sabor e verdade.**

Vive o dia a dia no alambique, conhece cada processo de perto e faz questão de garantir que cada garrafa entregue a essência de uma Cachaça feita com amor. **Mais do que produzir, ele compartilha uma experiência — a de sentir, em cada gole, o sabor real da Cachaça artesanal.**



O nome Luar da Mantiqueira surgiu de forma natural, como quem dá nome ao que já nasceu com identidade.

Era preciso homenagear a serra onde cresceu, viveu, e onde tantas vezes brindou sob o luar. O nome chegou antes mesmo da primeira garrafa, porque a história já estava escrita.

A produção respeita o tempo e os processos: fermentação correta, destilação lenta — ou, como Nagib chama, a **"lambicagem sem correria"**, com descarte da cabeça e da calda para aproveitar apenas o coração da Cachaça. O momento mais marcante foi a primeira destilada. Quando provou o primeiro gole, soube que estava no caminho certo. "Nunca vou esquecer", ele diz. "Minha primeira Cachaça."



Vamos falar um pouco sobre
as Cachaças selecionadas...

CACHAÇA **Luar da Mantiqueira**

Envelhecida em barris de
Bálsamo por 1 ano

700ml - **40%**

NOTAS SENSORIAIS

**Revela um aroma marcante,
com notas herbáceas, frescas
e resinosas, além de um leve
toque de anis no final –
prolongado e envolvente.**

*Entrega uma experiência
autêntica, rica em
personalidade e perfeita para
quem valoriza Cachaças com
identidade única.*



Vamos falar um pouco sobre
as Cachaças selecionadas...

CACHAÇA **Luar da Mantiqueira**

Envelhecida em **barris de
Carvalho Francês por 1 ano**

700ml - **40%**

NOTAS SENSORIAIS

**Traz um perfil aromático
refinado, com notas de
baunilha, caramelo e frutas
secas.**

*Levemente adocicada,
destaca-se pelo amadeirado
característico do carvalho,
que entrega equilíbrio e
sofisticação ao paladar.*



#falandoSOBRECachaça



A chegada da Cachaça Santo Grau Reserva Amontillado marca um capítulo inédito na história da Santo Grau. Produzida no lendário engenho de Coronel Xavier Chaves, em Minas Gerais, essa Cachaça carrega uma herança de séculos e uma pitada de ousadia que honra o passado e aponta para o futuro.

Um engenho histórico que ainda pulsa

Coronel Xavier Chaves é um município mineiro que guarda um tesouro: o alambique mais antigo em funcionamento contínuo do Brasil. Ali, a tradição da destilação é mantida desde o século XVIII, com o mesmo cuidado artesanal e respeito ao tempo.

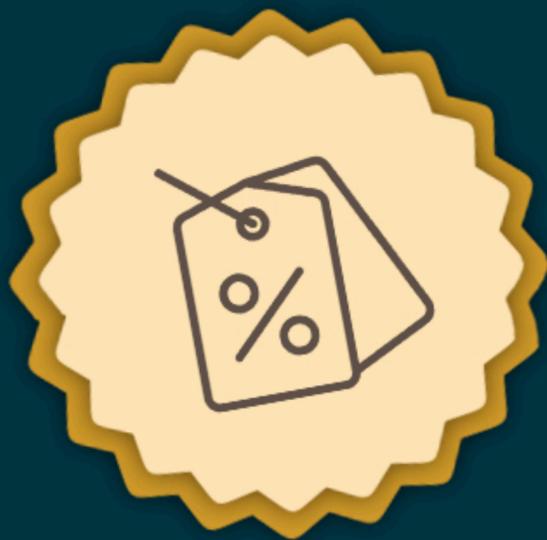
É nesse cenário que nasce a famosa Cachaça Século XVIII, ícone da Santo Grau, uma marca comprometida com a produção autêntica e artesanal de Cachaças de terroir.

Durante anos, as Cachaças produzidas nesse engenho histórico seguiram a tradição de serem brancas, puras e sem envelhecimento.

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