

SELEÇÃO DE

JANEIRO



CACHAÇAS

Mais Uma



Para abrir 2026 com o pé direito, o ClubeCN vai até as montanhas capixabas para te apresentar a Cachaça Mais Uma, produzida no interior de Domingos Martins/ES, no distrito de Paraju.

Ali, no meio da natureza exuberante, uma agroindústria familiar transforma, há mais de quatro décadas, cana, trabalho e tempo em Cachaça de alma capixaba.



A Mais Uma também carrega uma preocupação real com a sustentabilidade. O cuidado com a natureza está presente no uso de filtro de fumaça, placas solares, manejo adequado do vinhoto, reaproveitamento do bagaço da cana, respeito à Área de Preservação Permanente e, agora, até alambiques elétricos em fase de testes, buscando reduzir ao máximo o impacto ambiental.

É Cachaça feita pensando no hoje, mas também no amanhã.



Todo esse cuidado começou a ganhar visibilidade recente: em apenas um ano e meio, a Mais Uma conquistou nove medalhas em concursos nacionais e internacionais.

Não à toa, eles definem 2024 como o ano do “renascimento” da marca, o momento em que décadas de labuta finalmente começaram a ser reconhecidas pelo mercado.

São 43 anos de trabalho que agora aparecem em forma de medalha, mas, principalmente, em forma de gole bem dado.



A história começa nos anos 80, com o Sr. Deuclério José Schunk. Sem muito conhecimento técnico, sem recurso sobrando, mas com uma vontade enorme de fazer acontecer, ele literalmente cavou esse sonho com as próprias mãos. **Com ajuda de amigos e, principalmente, da família, foi erguendo o alambique aos poucos.**

Hoje, segue lado a lado com o filho Clóvis Luiz Schunk e a nora Camila Aparecida Cardoso Podestá Schunk, que deram um novo fôlego ao negócio sem perder a essência de



O filho cresceu vendo o pai trabalhar, tomou gosto pelo ofício e foi se especializando para transformar a Cachaça da família em um produto de qualidade reconhecida.

No dia a dia, isso aparece em cada detalhe: da chegada da cana crua e limpa, passando pela fermentação selvagem elaborada a partir da própria cana-de-açúcar, até a separação cuidadosa do que eles chamam de parte nobre da Cachaça, o coração.

Tudo passa por alambiques de cobre, muita higiene e atenção em cada etapa do processo.





A verdade é que, na Mais Uma, tudo nasce de um lugar muito simples: amor pelo que fazem. Do plantio da cana ao sorriso de quem prova, a família Schunk acredita que a Cachaça é uma forma de transformar o simples em algo extraordinário, de resgatar raízes e criar momentos inesquecíveis à mesa.

É essa história, de família, esforço, natureza e renascimento, que você leva pra taça no primeiro ClubeCN de 2026. Que cada gole de Mais Uma seja também um brinde ao novo ano que começa.



Vamos falar um pouco sobre
as Cachaças selecionadas...

CACHAÇA
MAIS UMA

Envelhecida em barris de
Canela Sassafrás por 18 meses

500ml - 41%

De cor amarelo-dourado,
apresenta sabor adocicado
com notas suaves e
refrescantes de canela, hortelã
e cardamomo.



**Revela maciez envolvente,
acompanhada por uma leve
picância, que evolui para um
retrogosto persistente,
fresco e especiado,
extremamente agradável.**



Vamos falar um pouco sobre
as Cachaças selecionadas...

CACHAÇA

MAIS UMA

Envelhecida em barris de
Castanha do Pará por 1 ano

500ml - 41%

Com 41% de graduação
alcoólica, pode ser
apreciada em temperatura
ambiente ou levemente
resfriada, o que realça
ainda mais seus aromas e
sabores.

Apresenta coloração
amarelo-palha, sabor
levemente adocicado e
toque oleoso, com
destaque para a
cremosidade e a
delicadeza características
da castanha.



#falando SOBRE cachaça

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.**

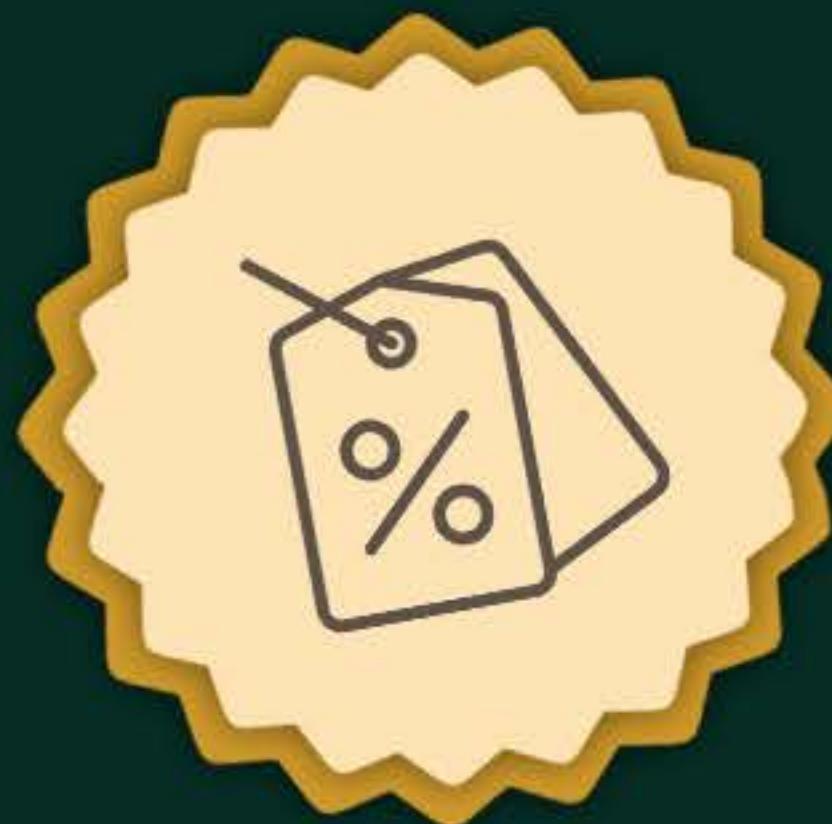
Degustada em cada canto do país, a Cachaça ganhou diversos apelidos por onde passa. Cada região carinhosamente escolheu um nome, com sua característica cultural. Neste post vou orientá-los a por meio de nove dicas, como identificar se uma Cachaça é de qualidade ou não com alguns passos básicos.

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% 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 Janeiro do ClubeCN
vai chegar **na porta da sua casa!**

