

SELEÇÃO DE

# MAIO



# CACHAÇAS

---

# Poka



**A Destilaria Poka nasceu em 2022, no coração do Sítio Poka, em Viçosa, Minas Gerais.**

Mais do que uma fábrica de Cachaça, ela é a realização de um sonho: criar uma Cachaça de excelência, com alma mineira e uma personalidade marcante.

**Combinando a tradição dos antigos alambiques à tecnologia de última geração, a destilaria foi cuidadosamente estruturada para unir qualidade, sustentabilidade e respeito às raízes.**



Tudo começa com os tesouros do próprio sítio: água pura, solo fértil e cana-de-açúcar de variedades especialmente selecionadas.

**A produção respeita cada detalhe: da colheita manual à fermentação natural, passando pela destilação em alambique de cobre — tudo feito com rigor técnico e sensibilidade artesanal.**



Em 2023, nasceu a primeira safra da Cachaça Poka, carregando o sabor autêntico de Minas Gerais. Seu aroma intenso e sua pureza refletem um processo íntegro, apaixonado e fiel à verdadeira cultura da Cachaça de alambique.

**Mais do que uma bebida, a Poka é o símbolo de um compromisso com a qualidade, o meio ambiente e o orgulho mineiro. Cada garrafa que você vai abrir este mês carrega uma história viva — a história de um sítio, de uma família e de um sonho que se transformou em tradição.**



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

CACHAÇA  
**Poka**

Armazenada em  
**Carvalho Europeu por 18 meses**

700ml - **40%**

**No aroma, apresenta um bouquet envolvente e sofisticado.**

As notas suaves de madeira se destacam, acompanhadas por toques delicados de baunilha e mel.

**Em camadas mais profundas, surgem nuances de amêndoas, chocolate e frutas secas. Ao paladar, revela-se marcante e bem estruturada.**



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

CACHAÇA  
**Poka**

Armazenada em  
**dornas de Inox por 18 meses**

700ml - **40%**

Visualmente, é cristalina e brilhante. No aroma, revela notas intensas de caldo de cana fresco e rapadura, complementadas por delicadas nuances cítricas que conferem complexidade e frescor.

**Ao paladar, a Poka Prata surpreende com sua leveza e equilíbrio.**



# #falandoSOBRECachaça



## Cachaça Benvinda: 22 anos de envelhecimento

Cachaça Benvinda 22 anos: O legado da Última Safra. A história da Cachaca Benvinda 22 anos começou em 1995, em Patos de Minas, a partir da visão empreendedora de Fernando Pernambuco. Após consolidar negócios industriais na região, ele decidiu investir também na produção de uma cachaca artesanal que pudesse rivalizar com os melhores destilados do mundo.

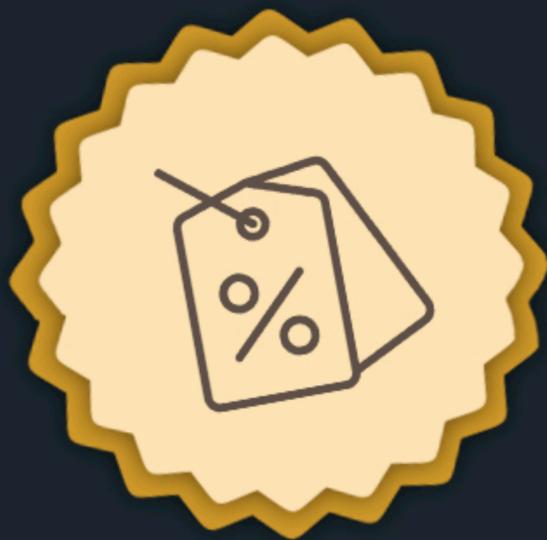
**Junto ao engenheiro Antônio Caetano de Faria, fundou a F Pernambuco LTDA, criadora das marcas Cachaca Benvinda e Primeira Dama. Desde o início, optaram por usar tonéis de Jequitibá Rosa para o envelhecimento. Essa decisão, portanto, preservava a identidade mineira, conferindo suavidade e complexidade à bebida sem perder sua autenticidade.**

A proposta era clara: produzir uma bebida com graduação alcoólica de 38%, com notas sutis de baunilha e maciez pronunciada no paladar. Ao longo dos anos, a cachaca eliminou o gosto inicial de bagaço e desenvolveu um perfil sensorial aveludado. Por isso, tornou-se uma verdadeira raridade em formação.

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