



FRONTIER FREE

Catálogo de Cachaça



FRONTIER FREE

Somos una empresa de Representación Internacional, con el objetivo de presentar al mundo las mejores Cachaças Artesanales de Brasil. Brindando una experiencia única, rica en aromas y sabores.

Contamos con una colaboración con los mejores productores brasileños de esta noble bebida típica brasileña. Estas empresas están extremadamente comprometidas con los valores de responsabilidad socioambiental. Garantizando la seguridad y calidad en todas las etapas del proceso. Entregando al consumidor final un producto elaborado con mucho Amor y Cuidado.

¡Permítete experimentar esta Deliciosa Sensación!



Cachaça Plata





Cachaça Plata

Vale do Sol Organicos – Cachaça Plata

100% pura cachaça orgánica artesanal, reposada durante seis meses en barricas de acero inoxidable. Color transparente y cristalino, aroma suave, delicado y sabor característico a caña de azúcar. Apto para paladares exigentes.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **6 meses en tinas**

de **acero inoxidable**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **700ml**



Estância Moretti – Cachaça Plata

Cachaça pura artesanal, reposada en barricas de acero inoxidable, lo cual es de gran importancia para la calidad final de la Cachaça.

Transparente, con un sabor inigualable, puro y fresco. Tiene un aroma dulce, afrutado, ligeramente especiado en boca, con predominio del azúcar de caña.

Suave en boca y muy baja acidez, lo que la convierte en una Cachaça fácil de beber, una gran opción para principiantes. Postgusto agradable y ligero con un interesante toque cítrico al final.

Excelente para consumir en verano, maridando con mariscos. Ideal para preparar bebidas como la Caipirinha.

Especificaciones del producto:

Origen: **Jandaia do Sul/PR**

Almacenamiento: **Barriles de acero inoxidable**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **750ml**



Cachaça Plata

Rancho Santa Fé – Cachaça Bússola de Prata

Cachaça blanca con 46% de graduación alcohólica y 6 meses de reposo en tinas de acero inoxidable. Muy aromático y sabroso con notas que recuerdan a caña de azúcar, melaza, miel, rapadura y frutas tropicales. Ideal para consumir a temperatura natural o muy frío, preparando caipirinha, bebidas y cócteles con alta graduación alcohólica. Botellas numeradas y firmadas a mano.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **6 meses en tinas de acero inoxidable**

Graduación de alcohol: **46%**

Volumen: **750ml**



Bassi – Cachaça Amendoim

Cachaça blanca almacenada en Barricas de Guairaro o Palo Coca (Pterogyne nitens) por un período de 1 año. Con notas de caña de azúcar, rapadura y panela. Convirtiéndola así en una bebida fina, de sabores delicados y dulces.

Marida bien con platos más ligeros, a base de pescado, aves y ensaladas. Por lo que es una gran opción para aquellos que no sólo quieren consumirlo en su versión pura.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **12 meses en Barricas de**

Guairaro o Palo Coca (Pterogyne nitens)

Graduación alcohólica: **41%**

Volumen: **700ml**





Cachaça Plata

Alambique Brasil - Orticana

Cachaça Orticana fue desarrollada en honor a la ciudad de Ortigueira, que acogió calurosamente a Cachaçaria Alambique Brasil.



Especificaciones del producto:

Origen: **Ortigueira/PR**

Almacenamiento: **Reposado durante 6 meses en barricas de acero inoxidable.**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **600ml**

Alma de Gato - Cachaca Plata

Después de la destilación, se almacena en tinajas de acero inoxidable, un recipiente neutro y seguro para almacenar la bebida, haciéndola suave, equilibrada y de sabor refinado, preservando las características originales de la cachaza, como la pureza y frescura de los aromas de la caña de azúcar.

Incoloro, brillo intenso y presencia de lágrima densa. Aromas agradables, en los que destaca la caña de azúcar. Aroma alcohólico moderado y equilibrado.



Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **Mínimo 6 meses en contenedor de acero inoxidable**

Graduación alcohólica: **39%**

Volumen: **700ml**

Cachaça Oro





Cachaça Oro

Vale do Sol Orgânicos – Cachaça Oro

Cachaça orgânica artesanal envejecida durante seis meses en barricas de roble europeo. Color amarillo dorado, aromas de vainilla, plátano y almendras. Sabor suave, macia y agradable.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **6 meses en Roble Europeo**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **700ml**



Cachaça Oro

Bassi – Cachaça Carvalho

Envejecidos en barricas de roble americano, son barricas que se utilizaban para envejecer el whisky y aportar a sus notas un ligero dulzor con toques de miel, vainilla, coco y caramelo.

Cachaça Bassi Carvalho es una cachaça que inicialmente reposa en barricas de maní y jequitibá rosado durante 1 año y luego envejece en barricas de roble por un período de 1 año más, la principal característica de esta madera es darle un toque de elegancia, suavidad y dulzura al bebida, añadiendo notas de miel y vainilla al aroma y sabor, dejándola una bebida equilibrada y ligeramente dulce.

Oak Cachaça Bassi marida bien con platos medios e intensos, a base de carnes rojas, caza, cordero, feijoada, callos, mocotó y mocofava. Con platos dulces, chocolates, miel, coco quemado, quijada, caramelo y con platos a base de miel, café, chocolate, etc..., Con otras bebidas, se puede mezclar con agua de coco, café, capuchino, bebidas de chocolate o nata. y base de helado. Son excelentes para consumir puros, utilizar en la cocina y elaboración de bebidas, por sus notas de vainilla y miel, dejan un dulzor elegante y suave al paladar.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **12 meses en Barril Roble Americano**

Graduación alcohólica: **41%**

Volumen: **700ml**



Bassi – Cachaça Bálsamo

Cachaça ligeramente amaderada, guardada en barricas de bálsamo. La madera de bálsamo aporta la frescura de la menta y el anís estrellado, con notas herbáceas y florales, ideal para beber en lugar de ginebra, se sirve bien sola o en cócteles.

Cachaça Bassi Balsamo es una cachaça reposada en madera de Bálsamo, también conocida como Cabreúva, por un período de 1 año, la principal característica de esta madera es darle un toque de frescura y suavidad a la bebida, agregando notas de anís y anís en el aroma y sabor dejándola una bebida refrescante y suave.

La cachaça Bassi Balsamo combina bien con platos ligeros y medianos, a base de carne de cerdo, cordero, aves, ensaladas agrídulces que tienen una ligera acidez. Con platos dulces combina bien con frutos secos, cítricos, frutos amarillos y con platos a base de miel, café, clavo, canela, etc., con otras bebidas se puede mezclar con agua de coco, té, café y bebidas cítricas. Son excelentes para consumir puros, usar en la cocina y elaboración de bebidas, al ser una cachaza ligera y ligeramente amaderada, es una gran opción para usar en casi todo.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **12 meses en Bálsamo Barrel**

Graduación alcohólica: **41%**

Volumen: **700ml**



Bassi – Cachaça Amburana

Cachaça amaderada almacenada en barricas de Amburana. La madera de Amburana aporta notas muy asociadas a la cachaça, notas de sabor a miel, canela y almendras, ideal para beber pura, armonizando bien con cervezas y aportes más amargos.

Cachaça Bassi Amburana es una cachaça almacenada en barriles de amburana, y luego recibe una mezcla con cachaças blancas almacenadas en barriles de jequitibá rosa y maní, la principal característica de la madera de amburana es darle un toque de dulzor y suavidad a la bebida, agregando notas de miel, canela y almendras frescas en el aroma y sabor, dejándola una bebida ligeramente mantecosa y dulce.

La cachaça bassi amburana marida bien con platos medios e intensos, a base de cerdo, caza, cordero y aves. Con platos dulces, curau de maíz, torta de maíz, cuscús de maíz, dulce de leche, sueño y churros. Con otras bebidas se puede mezclar con café con leche, capuchino, té y zumo de naranja. Son excelentes para consumir puros, utilizar en la cocina y elaboración de bebidas, por sus notas de miel, canela y almendras dejan un dulzor mantecoso e intenso en el paladar.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **12 meses en Barril Amburana**

Graduación alcohólica: **41%**

Volumen: **700ml**





Cachaça Oro

Cachaça Oro



Estância Moretti - Cachaça Castanheira

Una Cachaça de color amarillo pajizo, textura aterciopelada, ligeramente dulce, aportando la presencia de suaves notas de castañas y frutas frescas.

Especificaciones del producto:

Origen: **Jandaia do Sul/PR**

Madera: **Barricas de Castaño**

Almacenamiento: **Mínimo 2 años**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **750ml**



Cachaça Alma de Gato Ouro

Es un coupage de cachaça con hasta 1 año de crianza y cachaça envejecida durante más de 1 año en barricas de roble (50%). Una bebida que desprende ligereza y suavidad, creando increíbles experiencias sensoriales. Color amarillo claro, fuerte presencia de brillos, lágrima cristalina y persistente. Los aromas más intensos son el caramelo y el coco. Destacando los sabores ácidos, discretamente amaderados.

Especificaciones del producto:

Madera: **Barril de Roble**

Almacenamiento: **Mínimo 1 año**

Graduación alcohólica: **39%**

Volumen: **700ml**



Rancho Santa Fé - Cachaça Tesouro do Corsário

Cachaça envejecida durante 24 meses en barricas de roble europeo que fueron utilizadas con whisky, con 40% de graduación alcohólica. Aromas muy presentes a castañas, vainilla, miel, en boca muy suave y bastante equilibrado. Ideal para consumir puro o con hielo. Botellas numeradas y firmadas a mano.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **24 meses en barrica de Roble Europeo**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **750ml**



Cachaças

Premium / Blend





Cachaça Premium / Blend

Estância Moretti – Cachaça 4 Madeiras

Estância Moretti armonizó las 4 maderas en una mezcla de Roble Francés, Roble Americano, Imburana y Castaño. Sabor equilibrado, respetando las características sensoriales únicas de cada madera. De color verdoso y claro, tiene una mezcla de aromas de vainilla, miel, almendras y coco. En boca tiene una sensación aterciopelada, muy agradable y con baja acidez. Marida muy bien con carnes rojas y quesos curados. ¡Excelente opción para disfrutar un domingo de parrillada con familiares y amigos!

Especificaciones del producto:
Origen: **Jandaia do Sul, PR**
Almacenamiento: **Mínimo dos años en cada madera.**
Graduación de Alcohol: **40%**
Volumen: **500 ml**



Rancho Santa Fé - Cachaça Nonno Ruaro Blend

Blend de cachaças envejecidas con predominio de amburana, donde envejece durante 12 meses, y en roble europeo durante 24 meses, con 40% de graduación alcohólica. En aroma llamativo amburana y muy amaderado, en boca notas de vainilla, castaña, trufa, miel, ligero picante en lengua, retrogusto a clavo, canela, especias, una cachaza muy llamativa con una propuesta de madera muy agresiva. Ideal para disfrutar solo o frío, preparando bebidas más sofisticadas y complejas. Botellas numeradas y firmadas a mano. Producción limitada de sólo 300 botellas por lote.

Especificaciones del producto:
Almacenamiento: **12 meses en barrica de Amburana y 24 meses en barrica de Roble Europeo**
Graduación de Alcohol: **40%**
Volumen: **750ml**



Cachaça Premium / Blend

Alambique Brasil – Roble Francés y Americano

La combinación de Robles provoca una explosión de sabores de la que es imposible no enamorarse! Con sensaciones aterciopeladas, amaderadas y dulces, esta mezcla aporta notas de coco, almendras, caramelo y miel. ¡Prepárate para esta obra maestra!

Especificaciones del producto:
Origen: **Ortigueira/PR**
Almacenamiento: **Madera de Roble Francés y Americano**
Envejecido durante **al menos 1 año**
Graduación de Alcohol: **40%**
Volumen: **750ml**



Alma de Gato – Cachaça Premium

100% añejado en barricas de Roble Americano, por un periodo superior a 1 año y además es doblemente destilado, convirtiéndola en una bebida diferente. Tanto el aroma como el sabor resaltan su nobleza, finura y suavidad, una complejidad sensorial que lo hace único. Color amarillo intenso, fuerte presencia de brillo y cristalino. Lágrima muy persistente, característica de la cachaça envejecida en barricas de madera de Roble Americano. Se notan los aromas a caramelo y dulces.

Especificaciones del producto:
Madera: **Barril de Roble Americano**
Almacenamiento: **Mínimo 1 año**
Graduación alcohólica: **39%**
Volumen: **700ml**



Cachaças Extra Premium



Cachaça Extra Premium



Vale do Sol Organicos - Cachaça Extra Premium

Cachaça Orgánica artesanal envejecida durante cinco años en barricas de Roble Francés. Tiene un color dorado brillante, con sabores a vainilla, coco y miel. Armónico, suave, terso y complejo.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **5 años madera de Roble Europeo**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **750ml**

Estância Moretti - Cachaça Carvalho

Estância Moretti armonizó 2 maderas en una mezcla durante 48 meses, en barricas de roble europeo y americano, cuidadosamente producidas y almacenadas para su añejamiento. Elaborando un producto capaz de deleitar los paladares más exigentes. De color dorado, brillo intenso y cristalino, lágrima densa con correcto encaje. Tiene un aroma dulce, con una fuerte nota de vainilla, almendras, especias y notas amaderadas. En boca tiene un sabor dulce, ligero y agradable, con una acidez muy baja. Provoca una sensación en boca aterciopelada y ligeramente picante. Postgusto largo y muy agradable, destacando las buenas propiedades de conservación que tiene la madera. Marida muy bien con carnes rojas y quesos de mayor curación.

Especificaciones del producto:

Almacenamiento: **24 meses en barrica de Roble Europeo y Americano**

Graduación de Alcohol: **40%**

Volumen: **750ml**





Cachaça Mixta / Licores

Bebidas Mixtas / Licores



Alambique Brasil - Cãopirinha

Inspirándose en el nuevo "Caramelo" adoptado por la familia Alambique Brasil, no sólo en color, sino también en dulzura, Bud inspiró Cãopirinha, la caipirinha preparada con sabor a plátano, con el objetivo de unir a ADAD, la Associação Defensora dos Animais, Em Ortigueira/PR, para ayudar juntos a nuestros amigos de cuatro patas.

Especificaciones del producto:

Origen: **Ortigueira/PR**

Graduación de Alcohol: **20%**

Volumen: **500ml**



Alambique Brasil - Pimenta, Mel e Limão

Cachaça de la línea Alambique Brasil Prata con miel natural de apicultura propia, jugo de limón y pimientos rojos.

Especificaciones del producto:

Origen: **Ortigueira, PR**

Graduación de Alcohol: **20%**

Volumen: **500 ml**





Araz - Hortelã



Una de las más vendidas del verano. El sabor a menta es ligero, recuerda mucho a la cachaca blanca pero el final es muy refrescante. Sabroso y ligero, apto para los días calurosos. La caipirinha que se elabora con él es fantástica y también se puede utilizar en otras bebidas. Marida bien con: Barbacoa, Comida japonesa, Comida árabe, Pescados, Queso gruyere. Consejos: Conservar en el frigorífico o congelador. También se puede utilizar para condimentar/marinar cordero. En la etiqueta aparece el pájaro brasileño, El gran Martín Pescador, un hermoso pájaro que se encuentra en el Pantanal. Destaca por su agilidad y habilidad para pescar. Su color es intenso y varía desde un azul intenso hasta un gris azulado con un llamativo vientre rojo.

Especificaciones del producto:

Graduación alcohólica: **39%**
Volumen: **700ml**

Araz - Mel e Pimenta



El sabor está equilibrado entre dulce y picante. Ligeramente dulce y el picante es de ligero a moderado. Su base es Cachaca envejecida durante 2 años en barrica Jequitibá Rosa y 2 años en barrica Amburana. Gustó a los amantes de la tradicional cachaca amaderada y a los que prefieren un cóctel dulce. Araz de Mel e Pimenta fue desarrollado como una edición especial, sin embargo, tuvo tal éxito que se unió a nuestra línea fija. Marida bien con: Comidas de bar, pastas con salsa roja, camarones, feijoada, panceta, chocolate con leche, queso parmesano. Consejos: Conservar siempre en el frigorífico o una hora antes de consumir. Ave brasileña: El Tucán Pico Verde tiene los colores de la miel y la pimienta, ingredientes que al mezclarse aportan la dulzura de la miel con el picante de la pimienta de dedo. Lo mismo ocurre con los tucanes, aves coquetas en el cortejo nupcial y muy protectoras de su nido, pudiendo ser dulces con su familia, pero muy fuertes y valientes si algo o alguien amenaza su territorio sagrado.

Especificaciones del producto:

Graduación de Alcohol: **39%**
Volumen: **700ml**

Araz - Limão

Me recuerda mucho a la caipirinha! Sabor muy tradicional y muy bien aceptado todo el año. Refrescante y sabrosa, además de la propia caipirinha, acompaña muy bien a varias bebidas. Consejo infalible: conservar en frigorífico y congelador. Marida bien con: Salami, cerdo, salchicha húngara ahumada, queso fresco de Minas, queso semicurado, barbacoa, cacahuetes. Consejos: ¡Una dosis de limón de Araz, un hueso de hielo y miel! ¡Esta mezcla es perfecta! Mezcla un poco con el brigadeiro blanco (dulce brasileño) y tendrás una caipirinha brigadeiro perfecta. También se puede utilizar, junto con Ginger Araz, para marinar carne de cerdo. En la etiqueta, el ave brasileña Araz de Limão hace referencia al sabor de la caipirinha, apreciada en todo el país y en el mundo, cuyo color y presencia se relaciona con el famoso Loro o Loro Verdadero, conocido por ser un ave de compañía, por su belleza y por lucir los colores de la bandera brasileña.

Especificaciones del producto:

Graduación alcohólica: **39%**
Volumen: **700ml**



Araz - Gengibre

Me recuerda a la cachaca blanca, pero más picante. Algunos dicen que el jengibre adormece ligeramente la lengua. Recomendado para quienes gustan de preparar bebidas o aman el jengibre. En invierno está bien a temperatura ambiente, tanto el jengibre como el alcohol ayudan a calentarlo, en verano queda estupendo en caipirinha y se guarda en el frigorífico o el congelador. Allí son muy habituales los combinados y las bebidas de jengibre. Marida bien con: Salami colonial, carne de cerdo, queso parmesano bien curado. Consejo: Perfecto para marinar carne de cerdo. Ave brasileña: Sociable y espontánea, la Ararajuba es una de las especies de aves brasileñas más bellas, debido a su temperamento dócil es muy buscada como ave doméstica, hecho que ha llevado a la especie al riesgo de extinción.

Especificaciones del producto:

Graduación alcohólica: **39%**
Volumen: **700ml**





Cachaça Mixta / Licores

Rancho Santa Fé - Licor Signorita Maria Tangerina

Licor fino de mandarina tipo mandarinetto originario de Italia, con un 25% de graduación alcohólica, elaborado con cachaça y piel de mandarina. Muy aromático con la acidez de la piel de mandarina bastante pronunciada, en boca mucho equilibrio entre el sabor de la piel y la cachaça. Ideal para disfrutar de puros fríos y preparar bebidas y cócteles.

Especificaciones del producto:

Graduación de Alcohol: **25%**

Volumen: **500ml**



Nuestros Compañeros







FRONTIER FREE

www.frontierfree.com

 @frontier.free


Rodrigo Pionedo

 55 43 99676 7677

 rodrigopionedo@gmail.com

Thiago Augusto Franco

 55 43 99917 8014

 francothiago@hotmail.com