



CATÁLOGO

CACHAÇA PRINCESA DO VALE



PEDRA AZUL - MINAS GERAIS - BRAZIL

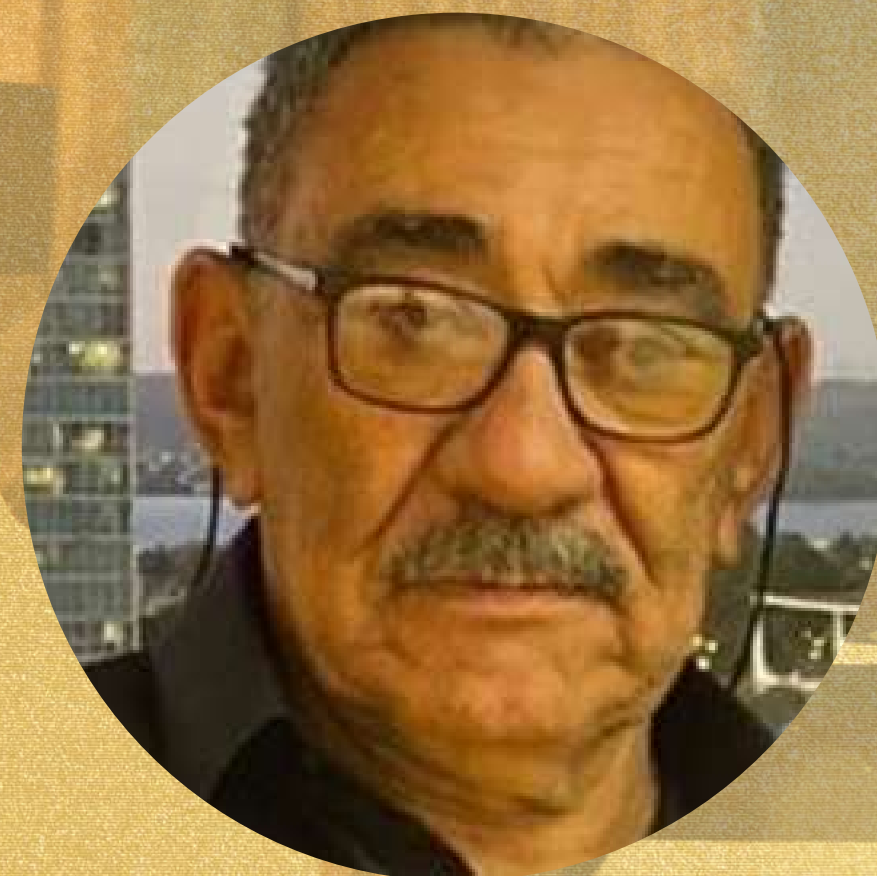




O **ENGENHO CASA LACERDA** é uma empresa familiar que produz cachaça desde 1949. Tudo começou com o **Sr. Eliezer Lacerda** que passou todo o conhecimento da elaboração tradicional de cachaça para seu filho, **Celso Lacerda**.

Hoje a produção da cachaça está sob responsabilidade de **Eliezer Lacerda Neto**, terceira geração da família Lacerda. Sua missão foi unir tradição e inovação, no intuito de aperfeiçoar os processos para se alcançar uma bebida de alto padrão sensorial, lapidando cada vez mais a qualidade desse néctar, e, ainda, expandir a distribuição para outros estados e países do mundo.

Foi assim que o Engenho Casa Lacerda lançou no mercado uma marca de altíssima qualidade com padrão exportação, a **CACHAÇA PRINCESA DO VALE**.



“A cachaça é a nossa tradição de família



ÓTIMO TERROIR PARA CACHAÇA



A Cachaça **PRINCESA DO VALE** é produzida na fazenda Lua Nova de 630 hectares, na cidade de Pedra Azul, no Vale do Jequinhonha, nordeste do Estado de Minas Gerais, Brasil. Nosso local de produção está próximo da região de Salinas, cidade conhecida como a “**Capital Mundial da Cachaça**”.

A região possui um dos melhores terroirs do mundo para produção de Cachaça de Qualidade. Uma combinação rara e perfeita de estações climáticas bem afinadas, altitude, solo, tradição e dedicação.

A matéria-prima é toda plantada em nossa fazenda. Nossos canaviais são plantados em solo fértil e de acidez naturalmente equilibrada com mão-de-obra local, dando condições de sustento e dignidade ao homem do campo.



A PRINCESA DO VALE é uma Cachaça produzida a partir do caldo de cana-de-açúcar in natura, mosto com fermentação “caipira” (natural) que busca reproduzir a tradição do Brasil Colonial do século XVIII, destilada em alambique de cobre de forma artesanal e com produção limitada, extraindo apenas a porção coração do destilado.

O resultado é uma cachaça especial, que exalta ao máximo os sabores e **aromas singulares** provenientes da fermentação natural. Eis uma experiência única! O armazenamento e envelhecimento da Cachaça produzida acontece em dornas de madeiras nobres ou aço inoxidável.

O produto final é padronizado e engarrafado em nossas próprias instalações. Atualmente, temos uma capacidade instalada para produção de 100 mil litros de cachaça artesanal por safra. Sendo que produzimos anualmente, apenas, **20% dessa capacidade**.

Cachaça artesanais feitas em Alambique de Cobre





O mestre cachaceiro

É o profissional que cuida, estuda e domina todo o processo produtivo da cachaça. É quem garante a padronização e o controle de qualidade do produto final.

O responsável pelo cuidado desta etapa na **PRINCESA DO VALE** é o **ELIEZER** Lacerda Neto. Este, que é a terceira geração dos **LACERDAS**, preparou-se através de cursos e estudos para poder dar CONTINUIDADE à tradição de família iniciada por seu avô.

Uma de suas experiências mais exitosas no contexto produtivo da cachaça, foi A elaboração de um produto nobre através de um blending de madeiras. UTILIZANDO técnicas de **MASTER BLENDER**, **ELIEZER LACERDA NETO** criou a **PRINCESA DO VALE - BLEND ESPECIAL**.

Uma cachaça rica em cor, aroma e sabores. O resultado foi uma bebida com reconhecimento nacional, sendo premiada com medalha de ouro na categoria cachaça amarela, do prêmio Brasil artesanal promovido pela CNA. Num certame realizado totalmente às cegas, a **BLEND ESPECIAL** teve nota 9,4 depois das etapas de avaliação de especialistas do setor de cachaça e do júri popular.





Princesa do Vale Blend Especial

A Cachaça Princesa do Vale - Blend Especial foi eleita a melhor Cachaça Artesanal do Brasil na categoria Cachaça Amarela, do prêmio BRASIL ARTESANAL 2022 promovido pela Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA em parceria com o SEBRAE.

Fruto da tradição familiar de mais de 70 anos, a **BLEND ESPECIAL** nasceu da observação das características sensoriais que a cachaça adquire quando envelhecida em diferentes barris de diversas madeiras; sejam elas importadas ou nacionais. Neste produto fazemos a fusão de cachaças armazenadas em barril de **CARVALHO AMERICANO**, em dornas de **BÁLSAMO e AMBURANA**, estas últimas sendo madeiras típicas e tradicionais da flora brasileira.

A intenção foi criar uma Cachaça com características sensorial e identidade única, ressaltando o quê de melhor cada madeira entrega para o destilado nacional. Neste Blend, privilegiamos os aromas frutados, defumados e florais, com notas intensas de coco e mel. No paladar, é uma cachaça de acidez média, elegante e de retrogosto persistente que entrega dulçor, sabor frutado e seco.

COMERCIALIZAÇÃO: CAIXA COM 6 GARRAFAS DE 700 ML



Princesa do Vale Amburana



Esta é a nossa cachaça mais popular. Após a destilação, a cachaça é armazenada em dornas de **AMBURANA**, denominação no interior do Brasil da cerejeira amarela.

É uma cachaça de acidez média, com aroma amendoado, notas de baunilha e mel e um retrogosto agradável. Pode ser apreciada pura ou utilizada na elaboração de drinks. Teor alcoólico 40%.

COMERCIALIZAÇÃO: CAIXA COM 12 GARRAFAS DE 700 ML.



Princesa do Vale Prata/Silver



É armazenada em dornas de aço inoxidável, mantendo sua características sensorial natural. Carrega consigo a presença marcante da doçura da cana-de-açúcar; aroma floral, mineral e paladar leve e picante. Perfeita para a elaboração de drinks como a caipirinha. Teor alcóolico 40%.

COMERCIALIZAÇÃO: CAIXA COM 12 GARRAFAS DE 700 ML.



CACHAÇA PRINCESA DO VALE





CATALOG

CACHAÇA PRINCESA DO VALE



PEDRA AZUL - MINAS GERAIS - BRAZIL



FIND US AT: @CACHAÇAPRINCESADOVALE



PRINCESADOVALE.PA@GMAIL.COM

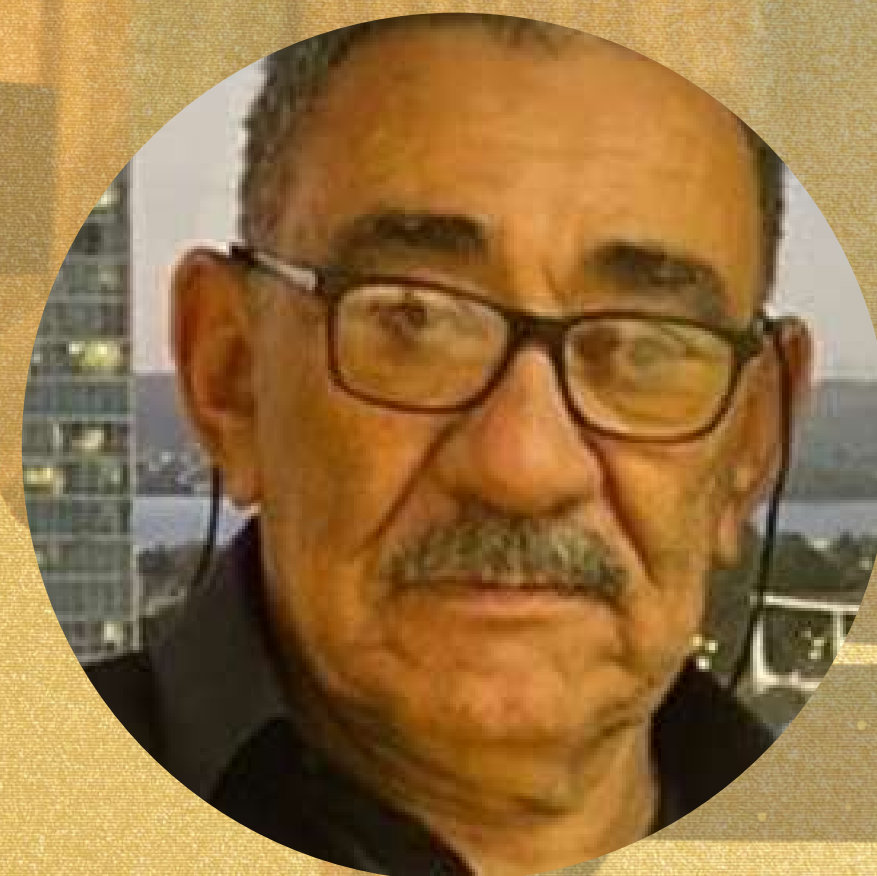




The **ENGENHO CASA LACERDA** is a Family owned business producing high quality cachaça since 1949. It all started with **Mr. ELIEZER LACERDA** who passed the traditional knowledge of distillation onto his son, **Celso LACERDA**.

Today the person responsible for carrying on the business operation is **ELIEZER LACERDA NETO**, the third Generation of the Lacerda Family. The grandson's mission was that of bringing together tradition and innovation in order to improve the processes for achieving a high level cachaça that offers a unique sensorial experience to the client.

Also, expanding the distribution and trading of the Family's spirit to different states of Brazil and abroad. And that is how **ENGENHO CASA LACERDA** launched on to the market a very distinctive brand: **CACHAÇA PRINCESA DO VALE**.



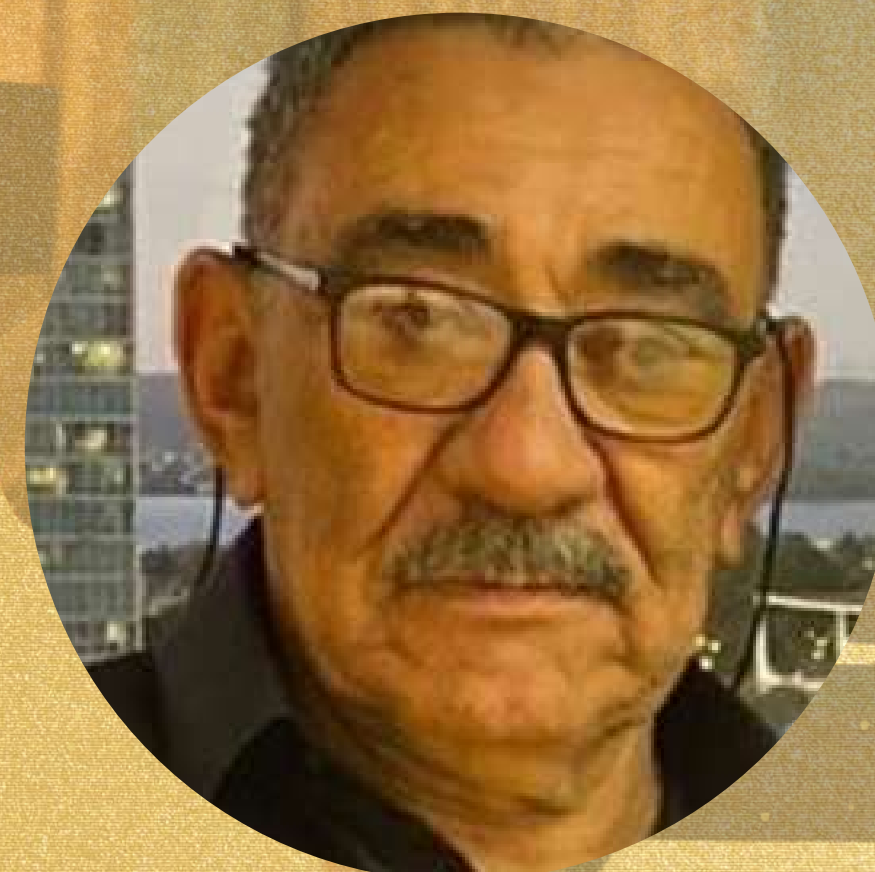
“A family tradition of cachaça production



The **ENGENHO CASA LACERDA** is a Family-owned business producing high quality cachaça since 1949. It all started with **Mr. ELIEZER LACERDA** who passed the traditional knowledge of distillation onto his son, **CELSO LACERDA**. Today, the person responsible of carrying on the business operation is **ELIEZER LACERDA NETO**, the third generation of the Lacerda Family.

The grandson's mission was that of bringing together tradition and innovation in order to improve the processes for achieving a high-level cachaça that offers a unique sensorial experience to the client.

Also, expanding the distribution and trading of the Family's spirit to different states of Brazil and abroad. And that is how **ENGENHO CASA LACERDA** launched on to the market a very **DISTINCTIVE** brand: **CACHAÇA PRINCESA DO VALE**.



A family tradition of cachaça production



THE BEST TERROIR FOR CACHAÇA IN BRAZIL



Cachaça **PRINCESA DO VALE** is produced in its Family-owned farm of 1400 acres located in the municipality of Pedra Azul, in the Jequitinhonha River Valley, northeastern part of the state of MINAS GERAIS. Our factory stands 80 miles away from Salinas, a well-known region for high quality artisanal cachaça, nationally recognized as the Global Cachaça Capital.

This region has the best terroir for artisanal cachaça production in Brazil. A rare and fortunate natural combination of altitude, soil, well established climate seasons and tradition.

A selection of sugar cane varieties, especially fit for cachaça, are planted in our farm. Only the best soil portions of this property are carefully selected and prepared for plantation. We employ local manpower and work force during this process, Generating Sustainability and dignity to our country men and local Community.



CACHAÇA PRINCESA DO VALE is a distilled spirit obtained after the fermentation of the freshly extracted raw sugar cane juice. We culture our own yeast by carefully handling and warming the sugar cane juice (garapa) in stainless steel vats. Usually, after 48 hours of extraction, the sugar molecules begin to be fermented by the natural yeast strains present in the sugarcane juice.

This ensures a truly genuine taste for our Cachaça. After a week, the wort is ready for distillation and the naturally cultured yeast is ready to take on the daily task of transforming sugar into potable high-quality alcohol. The fermentation process usually takes 24 hours to occur, so, every day the wort is replaced by new raw sugarcane juice which becomes the new batch of wort in the very next day. The wort then is placed into a Copper Still and Handcraftedly Distilled by our Mestre Cachaceiro to bring out only the noble portion of the distillate which is the hearts. The result is a special Cachaça that brings the best of taste and aroma from the natural fermentation, a drink that has the authenticity and soul of our land.

A unique experience! The distilled Cachaça at 50% ABV is then headed for storage in stainless steel containers and is also placed for ageing in barrels of noble woods such as American Oak, Brazilian Balm and Amburana. When ready for the market, Princesa do Vale is standardized at 40% ABV and bottled in our own facility. The factory installations hold an annual production capacity of 30.000 gallons of artisanal cachaça. In this current moment we are producing 20% of that amount.

Cachaças handmade made in Alambique Cooper





Cachaceiro Master



THE CACHACEIRO MASTER is the professional that takes care, studies and dominates the whole Cachaça production process. This is the person who guarantees the standards and quality control steps for the final product.

The person that takes on this role at **PRINCESA DO VALE** is **Eliezer Lacerda Neto**. Mr. Lacerda Neto has accomplished various cachaça production and blending courses in order to improve and continue this family tradition created by his grandfather. One of Mr. Lacerda Neto's greatest fortune was creating a Wood Blend Cachaça aged in American Oak, Amburana and Brazilian Balm - THE PRINCESA DO VALE-BLEND ESPECIAL. This cachaça is rich in color, aroma and taste.

No wonder why it has acquired national recognition among Cachaça connoisseurs and customers in Brazil by winning the Gold Medal for **SMALL-BATCH CACHAÇA** in 2022 at the nationwide contest held by the NATIONAL confederation of Agriculture and Livestock Producers of Brazil (CNA) and the association of Small and Micro-Businesses (SEBRAE). The **BLEND ESPECIAL** was chosen number ONE among cachaças of 14 different states in a blind taste competition that had the participation of a panel of cachaça specialists and the general public.



Princesa do Vale Blend Especial

Princesa do vale – blend especial has been selected as the best **SMALL-BATCH CACHAÇA IN BRAZIL** in 2022 by the National Confederation of Agriculture and Livestock Producers of Brazil (CNA) and the Association of Small and Micro- Businesses (SEBRAE).

This cachaça is distilled in a copper still and stored separately in barrels of three noble woods: American oak, bálsamo, and amburana. After reaching the ideal maturation point, we create the perfect, balanced blend. It is a cachaça that brings with it an explosion of flavors and aromas, with intense notes of coconut and honey.

On the palate, it has medium acidity and a persistent aftertaste. This is an elegant and original cachaça intended for people who enjoy living life with refinement and sophistication. It is 40% ABV.



Princesa do Vale Amburana



This is the most popular cachaça of our portfolio. After being distilled, this cachaça is stored in AMBURANA wood vats, a traditional Brazilian wood for ageing cachaça.

This Beverage has a medium acidity on the palate, on the nose it brings vanilla, honey and also spicy notes, in the mouth it has mostly cinnamon and nutmeg notes of flavor and aroma. It may be consumed straight or could also be used in different types of drinks.

It is 40% ABV



Princesa do Vale Prata/Silver



This cachaça is stored in stainless steel vats. This process assures that the cachaça maintains its original sensorial characteristics. It brings on to the nose and palate a remarkable sweetness with earthy-like fruitiness and grassy aroma that resembles the floral notes of the sugarcane juice freshly extracted. This is the official cachaça for the Brazilian traditional drink.

Caipirinha! It is 40% ABV



CACHAÇA PRINCESA DO VALE

