



Catégorie : Cachaça.

Origine : Brésil oriental.

Etymologie : PARATI tient son nom de la superbe ville côtière de Parati où les premières cachaças furent produites par les colons portugais.

Mise en bouteille : A la propriété au Brésil.

Degré : 38%.

Elaboration :

Seule cachaça blanche à avoir une robe **paillée** (barriques), PARATI est **exceptionnellement aromatique et veloutée**. Pourquoi ?

- Canes fraîches. Moins de 24 heures entre la coupe et le broyage pour élaborer le jus.
- Levures indigènes présentes sur les feuilles des canes. Pas de levures ajoutées.
- Hygiène impeccable.
- Processus entièrement artisanal. Maîtrise des températures. Petit alambic en cuivre du dix-neuvième siècle.
- Seul le cœur de chauffe est gardé. Les têtes et les queues sont détruites, soit une perte de 30% du volume distillé.
- Assemblage de cachaças fraîches et d'autres âgées durant plusieurs années en fûts de jequitiba local et de chêne français.
- Elevage dans un chai aéré au cœur d'une flore variée : eucalyptus, citronniers, caféiers, champs de canne, macadamias.

Recette de la Paratina (caipirinha de PARATI) :

- Coupez un demi-citron vert en huit ou neuf morceaux.
- Passez-les au pilon dans un shaker.
- Ajoutez 2 cl de sucre liquide, 5 gros glaçons et 5 cl de PARATI.
- Remuez, versez et régalez-vous !