

CATÁLOGO ALAMBIQUE



R
CACHAÇA
REMEDIN

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

ORIGEM

Produzida por um casal de mineiros que reside há vinte anos em Brasília, a Remedin guarda todas as tradições da produção artesanal, como o alambique de cobre a lenha, a fermentação natural e o envelhecimento em tóneis de carvalho.

Além da qualidade, nos orgulhamos de ser a primeira cachaça com rótulo de conteúdo 100% customizável do Brasil.

É só mandar sua ideia de rótulo (texto, foto, marca, etc) pelo nosso site e receba em casa a sua cachaça personalizada. Navegue pela nossa galeria de produtos e experimente a cachaça Remedin.

CONTATOS:

 comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

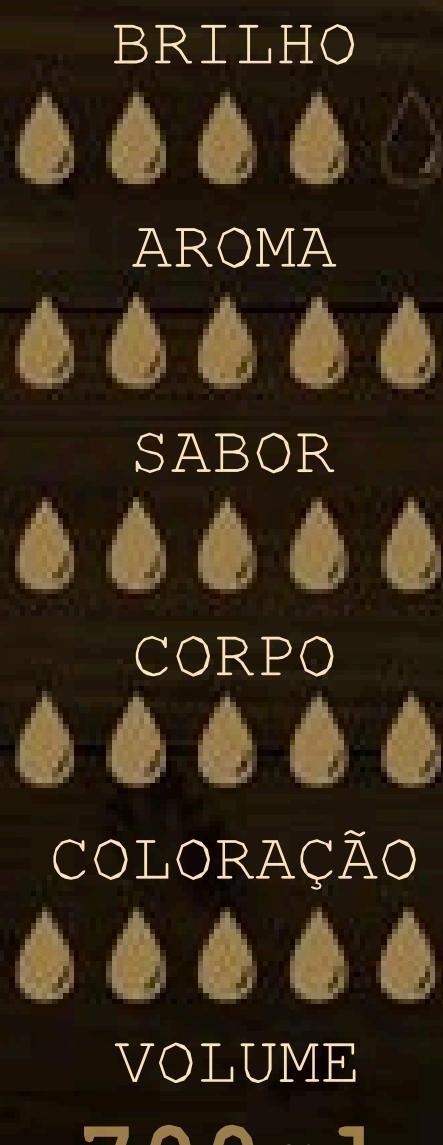
CACHAÇA REMEDIN

JATOBÁ-DO-CERRADO



Experiência única!
Uma coloração
incrível que une a
qualidade e
 sofisticação. Aroma
e sabor adocicado
que lembra chocolate

Premiada no concurso
Areia Mostra Cachaça



700ml

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

Análise sensorial do master blender João Chaves

CACHAÇA REMEDIN

AMBURANA



A madeira amburana é conhecida como “pau doce” devido aos aromas e sabores que entrega ao destilado após o envelhecimento.

Madeira de 1º uso de uma das melhores tanoarias do Brasil.

BRILHO



AROMA



SABOR



CORPO



COLORAÇÃO



VOLUME

700ml

Análise sensorial do master blender João Chaves

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

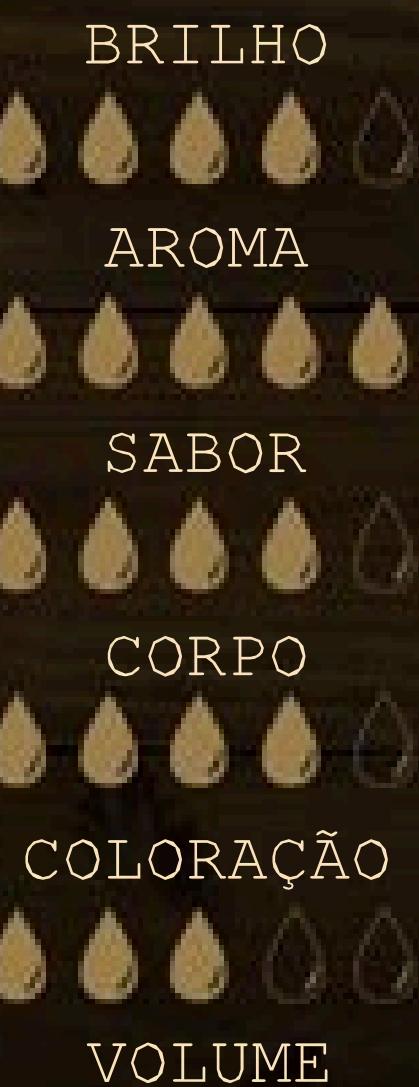
CACHAÇA REMEDIN

JEQUITIBÁ-ROSA



Experiência sofisticada com aromas e sabores levemente frutados e adocicados. A textura é sedosa e tem uma leve sensação aveludada.

Premiada no concurso Areia Mostra Cachaça



700ml

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

Análise sensorial do master blender João Chaves

CACHAÇA REMEDIN

EXTRAPREMIUM



Para paladares exigentes! A textura sedosa e sabores surpreendentes desta cachaça foram premiados na Expocachaça 2021

4 anos em carvalho francês usado para whisky europeu.

BRILHO



AROMA



SABOR



CORPO



COLORAÇÃO



VOLUME

750ml

Análise sensorial do master blender João Chaves

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



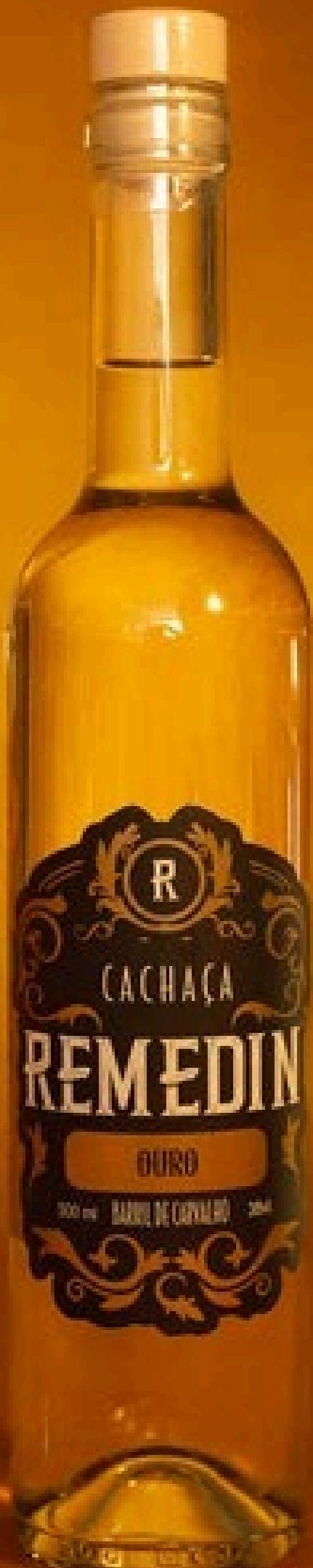
remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

CACHACA REMEDIN

SÉRIE OURO



OURO

Primeiro produto do Alambique Remedin. Daquelas boas para qualquer hora. Aroma tostado e sabor levemente adocicado e uma textura sedosa.

2 anos em carvalho francês usado para whisky europeu.

BRILHO



AROMA



SABOR



CORPO



COLORAÇÃO



VOLUME

500ml

Análise sensorial do master blender João Chaves

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

CACHACA REMEDIN

SÉRIE PRATA



1º LUGAR

Eleita como a melhor cachaça prata artesanal do Brasil pela CNA e SEBRAE. O equilíbrio e suavidade são as características que deixam esta cachaça única.

Armazenada 4 meses em dornas de Inox.

Notas dos especialista prêmio CNA Artesanal

	Cor
Nota mais alta	9,40
Média Geral	8,90
Sua Cachaça	9,10
	Corpo
Nota mais alta	8,90
Média Geral	7,40
Sua Cachaça	8,90
	Ároma
Nota mais alta	8,70
Média Geral	6,90
Sua Cachaça	8,70
	Sabor
Nota mais alta	8,90
Média Geral	7,10
Sua Cachaça	8,90
	Conjunto
Nota mais alta	8,80
Média Geral	7,30
Sua Cachaça	8,80

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

CACHAÇA GASTROZINHA

4 MADEIRAS



REMEDIO
CACHAÇA
GASTROZINHA
4 MADEIRAS

Primeira cachaça assinada por uma chef de cozinha do Brasil. Raquel Amaral do Masterchef e The Taste assina este maravilhoso blend, cujo sabor só é possível explicar degustando.

Premiada no concurso Areia Mostra Cachaça

BRILHO



AROMA



SABOR



CORPO



COLORAÇÃO



VOLUME

500ml

Análise sensorial do master blender João Chaves

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com



remedincachaca.com.br



+55 61 99993-6312

CACHAÇA CASAL CACHACEIRO

4 MADEIRAS



REMEDINHO
CACHAÇA
4 MADEIRAS

Criada por um casal e para casais este blend é ideal para um encontro, um momento especial ou até picante.

Premiada no concurso Areia Mostra Cachaça



CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com

remedincachaca.com.br
 +55 61 99993-6312

Análise sensorial do master blender João Chaves

CACHACA CASAL CACHACEIRO

SÉRIE PREMIUM



Especial no sabor e no custo benefício. Este produto passa 1,5 anos em barril de carvalho francês.

Sabores adocicados e sensação aveludada. Maciez e equilíbrio para dose ou drink.

BRILHO



AROMA



SABOR



CORPO



COLORAÇÃO



VOLUME

500ml

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com

remedincachaca.com.br

+55 61 99993-6312

Análise sensorial do master blender João Chaves

VALORES

GARRAFAS 200ML



REMEDIN SÉRIE
OURO

REMEDIN SÉRIE
PRATA

GASTROZINHA
BLEND

CASAL
CACHACEIRO 4
MADEIRAS

CASAL
CACHACEIRO
PREMIUM

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com

remedincachaca.com.br
 +55 61 99993-6312

VALORES

GARRAFAS 60ML



REMEDIN SÉRIE
OURO

REMEDIN SÉRIE
PRATA

REMEDIN SÉRIES
CERRADO

GASTROZINHA

CASAL CACHACEIRO
4 M.

CASAL CACHACEIRO
PREMIUM

CONTATOS:

comercial@remedincachaca.com

remedincachaca.com.br
 +55 61 99993-6312



tabela de preços

Pessoa Jurídica

GARRAFAS GRANDES

R. Prata	A partir de R\$ 75
R. Ouro	A partir de R\$ 65
R. Extrapremium	A partir de R\$ 180
R. Jequitibá-Rosa	A partir de R\$ 110
R. Amburana	A partir de R\$ 100
R Jatobá-do-Cerrado	A partir de R\$ 150
Casal C. Premium	A partir de R\$ 55
Casal C. 4 madeiras	A partir de R\$ 75
Gastrozinha	A partir de R\$ 90

60ML

R. Prata	R\$ 8
R. Ouro	R\$ 8
R. Jequitibá-Rosa	R\$ 10
R. Amburana	R\$ 8
R Jatobá-do-Cerrado	R\$ 15
Casal C. Premium	R\$ 8
Casal C. 4 madeiras	R\$ 12
Gastrozinha	R\$ 15

200ML

R. Prata	R\$ 35
R. Ouro	R\$ 35
Casal C. Premium	R\$ 28
Casal C. 4 madeiras	R\$ 40
Gastrozinha	R\$ 45

