



嘉宝果酒

公司



1947年，二战结束后，安东尼奥·巴蒂斯塔·达席尔瓦 (Antônio Batista da Silva) 在戈亚斯州的 Hidrolândia 市种植了第一批嘉宝果树。其中后来被称为 Jabuticabal 农场。

1999年，他的儿子保罗·安东尼奥·席尔瓦 (Paulo Antônio Silva) 继续延续种植嘉宝果的传统，但他的愿景是生产嘉宝果的衍生产品，如葡萄酒、利口酒、白兰地等。



因此，同年，在戈亚斯联邦大学建立的合作伙伴关系下，嘉宝果酒庄诞生了。这成为生产嘉宝果发酵产品的参考，成为该国第一家生产此类饮料的酒厂。2012年，酒庄开始了乡村旅游和葡萄酒旅游活动，成为戈亚斯旅游的标杆，并与巴西乃至世界最大的嘉宝果生产商之一的嘉宝果庄园一起。



+55 (62) 9 9845.8986



vinicolajabuticabal@gmail.com



www.vinicolajabuticabal.com.br



@vinicolajabuticabal

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2206.00.90



Jabutikaba Red 是一种嘉宝果发酵产品，使用自然界中的果实，在该地产上收获，酒精含量为 11% v/v，是一种古怪的产品，被认为是稀有的。该产品经历了类似于葡萄酒的酿造过程，包括嘉宝果浸渍，随后开始发酵过程，然后在欧洲橡木桶中放置一年，以达到顺滑、香气和典型风味。

Jabutikaba 是鉴赏家的理想产品，他们喜欢更浓郁的发酵产品，具有高酸度，典型的水果本身，并且具有很多单宁。它是一种发酵产品，与红肉和猪肉相得益彰。建议在较低温度下食用，大约 10 至 14°C。

我们的产品非常稀有，因为它们是用一种巴西本土水果生产的，这种水果在巴西的大西洋森林和整个巴西都有发现。因此，我们的产品展示了巴西的多样性，以及它如何创新、精致和美味。



产量、季节性和其他特征的详细信息：



我们有一个生产能力为每年 50,000 瓶的制造单位，生产时间为 9 月至 11 月，因此季节性非常明确。



VINICOLA JABUTICABAL

嘉宝果酒庄
城市：希德罗兰迪亚
州：戈亚斯州
巴西

