

Carta de cachaça

Destilaria Pedro Duim



CACHAÇA
PEREIRINHA®

CACHAÇA
**PEDRO
DUIM®**

Quem somos?

Nossa empresa carrega o amor pela cachaça desde que o fundador, Pedro Duim adquiriu a fazenda. Essa tradição se perpetuou chegando ao seu filho e sua nora, Pedro Vital Duim e Patrícia Galil Mendes Duim. Hoje a empresa conta também com a colaboração dos três filhos do casal: Pedro Henrique, Victor Cesar e João Lucas.

Essa herança é responsável por valores importantes da empresa:

Tradição e excelência: desde o cultivo até o seu consumo!



Missão, valores, diferencial

Nascida em Minas Gerais, terra reconhecida pela tradição na produção de cachaça, nossa missão é levar ao mundo um destilado de excelência, que une história, cuidado e autenticidade.

Com valores firmados na família, na tradição e na responsabilidade, criamos experiências únicas por meio da diversidade de madeiras e blends.

Em cada gole, convidamos você, a sentir o tempo, a madeira e a história que vivem em nossa adega - uma cachaça que carrega o cuidado, a tradição e a memória de gerações dedicadas à arte de destilar.



ORIGINAL

Jequitibá branco

*Clássica, cristalina,
aroma e sabor de cana
fresca. Armazenada por
cerca de 18 meses em
dornas de jequitibá
branco de 10 mil litros.
Reedição da embalagem
original da marca.*

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

*Prata - 2024 – Concurso Cachaças
Mineiras EMATER*

*Prata – 2025 – Festival Destila
Tiradentes*



PEREIRINHA

Jequitibá branco

Límpida, translúcida, brilhante, que celebra a tradição e a qualidade brasileira. Cachaça encorpada, com lágrimas que escorrem suavemente pela taça. Armazenada em dornas de jequitibá branco. Aroma frutado com notas doces de cana, e no sabor uma bebida leve e macia com toque aveludado levemente picante. Perfeita para degustar pura ou em coquetéis. Harmoniza com pratos leves.

Grad. Alcool. 42%.



PEREIRINHA

Jequitibá rosa

Brilhante, cor amarelo palha, límpida, com lágrimas espessas que escorrem suavemente pela taça. Aroma frutado de cana-de-açúcar fresca com notas doces ao paladar e levemente picante no final. Uma cachaça aveludada e suave que pode ser degustada pura ou em drinks. Armazenada por cerca de 18 meses em dorna de jequitibá rosa. Harmoniza com queijos meia cura, carnes brancas.

Grad. Alcool. 42%.



PEDRO DUIM

Amburana

*Límpida, tradicional e
dourada. Sabores e
aromas adocicados com
leves notas de canela e
especiarias. Armazenada
em dornas de amburana
que conferem dulçor e
leveza a bebida.*

Grad. Alcool. 40%.



PEDRO DUIM

Carvalho

*Dourada, brilhante e
aromática. Aroma
característico de carvalho
proveniente dos barris de
carvalho francês onde é
armazenada, com sabor
leve e suave de baunilha e
defumados.*

Grad. Alcool. 40%.





OURO

Carvalho

Sua cor amarelo ouro brilhante com lágrimas que descem lentamente e exala um aroma espetacular de baunilha, castanhas, caramelo e frutas secas, surpreendendo o paladar com taninos levemente adocicados e suavemente ácidos com final picante. Armazenada em barris de carvalho francês com tosta média e tosta intensa, a bebida é maturada no processo de soleira. Harmoniza com pratos mais robustos e complexos.

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

Prata – 2022 – Concurso Vinhos e Destilados do Brasil



OURO

Amburana

*Aparência dourada
brilhante. Aroma com
notas de canela e
especiarias que perfumam
o ambiente, sabor
marcante e envolvente.
Armazenada em dornas
de amburana. Harmoniza
com chocolates e doces.*

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

*Prata – 2023 – Concurso Vinhos e
Destilados do Brasil*

PEREIRINHA

Carvalho Americano

*Com cor amarelo dourado
e brilhante e notas de
damasco, caramelo e
baunilha, essa cachaça
armazenada a cerca de 36
meses em barril
importado ex-bourbon,
surpreende os mais
exigentes paladares,
levemente picante no final.*

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

*Ouro – 2025 – Concurso Cachaças
Mineiras EMATER*





PEDRO DUIM

Blend Especial

Tom de amarelo dourado intenso, une madeira brasileira a um importado ex-bourbon trazendo notas aromáticas adocicadas de mel e canela e no sabor notas de damasco e baunilha.

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

Prata – 2023 – Concurso Cachaças Mineiras EMATER

PEREIRINHA

Balsámo

Límpida, brilhante, cor amarelo dourado com leve tom esverdeado. No aroma possui notas de mentolado e cítrico, enquanto no sabor traz frutas secas, anis e amêndoas. Armazenada em dorna de bálsamo virgem, sem tosta. Harmoniza com pratos agridoces e saladas.

Grad. Alcool. 40%.





Duas madeiras

Tons de amarelo dourado, levemente esverdeado. Um blend de duas madeiras brasileiras que encanta por sua complexidade e equilíbrio, amburana realça no aroma com notas de mel e bálsamo no paladar contendo traços de anis. Um verdadeiro convite a ser degustado.

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

Prata – 2022 – Concurso Expocachaça.

Prata – 2023 – Concurso Mundial de Bruxelas

Grande Ouro – 2023 – Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

Mérito Sensorial – 2024 – Concurso Expocachaça



PEDRO DUIM

Carvalho Americano

*Cor dourado intenso,
brilhosa, límpida e
encorpada, possui
lágrimas espessas, densas
e acentuadas. Perfumada
com notas adocicadas
aroma intenso,
amadeirado e frutado que
remete ao coco e mel.
Possui notas de caramelo,
damasco, baunilha, figo e
especiarias. Armazenada
por 30 meses em um
carvalho americano,
single barrel de tosta por
convecção.*

Grad. Alcool. 40%.

Premiações

*Prata – 2024 – Concurso Cachaças
Mineiras EMATER*

*Prata – 2025 – Concurso
Expocachaça*

*Ouro – 2025 – Festival Destila
Tiradentes*

*Melhor cachaça – 2025 – Festival
Destila Tiradentes*



Saiba mais:

📍 *cachacapereirinha*
www.cachacapereirinha.com

📍 *Localização:*
Fazenda Pedro Duim
Rodovia MG-126, km 68
(Estrada Bicas-Mar de Espanha).
Guarará-MG

📞 *Contato:*
contato@cachacapereirinha.com
(32) 999 928 528

