



Cachaças Premium Fulô servidas geladas refrescam as noites de calor

A partir de 20 de março, os bares Pirajá e Astor, na Vila Madalena, apresentam as cachaças Nêga Fulô Carvalho e Fulô Jequitibá geladas

Lugar de cachaca é no freezer. O que poderia soar estranho é, de fato, uma ótima sugestão de como degustar a bebida típica brasileira nos dias e noites com altas temperaturas. Por isso, as cachaças artesanais premium Nêga Fulô Carvalho e Fulô Jequitibá são servidas puras, geladas, em pequenas taças customizadas nos bares Pirajá e Astor, na Vila Madalena, a partir de 20 de março, sexta-feira.

“Guardada no freezer, a cerca de 18 graus negativos, a cachaca não congela e pode ir direto para a mesa. Servida gelada, apresenta um sabor ainda mais suave e os aromas são revelados pouco a pouco, até a bebida chegar na temperatura ambiente”, diz Vicente Bastos Ribeiro, mestre cachaceiro de Fulô. “Já estamos acostumados a tomar o destilado com gelo, no caso das caipirinhas, mas é diferente degustar a cachaca pura, percebendo as características conferidas pela troca entre o destilado e a madeira usada no seu armazenamento”.

As cachaças Fulô são produzidas na Fazenda Soledade, em Nova Friburgo, na região serrana do Rio de Janeiro. São armazenadas em madeiras nobres certificadas – carvalho e jequitibá – e prezam pela qualidade, leveza, equilíbrio e sofisticação. Mas cada uma tem sua identidade própria e por isso pode ser harmonizada com determinados petiscos e pratos.

A tradicional Nêga Fulô Carvalho é armazenada em barris da madeira utilizada tradicionalmente no envelhecimento de destilados nobres em todo o mundo, incluindo whisky, cognac, bourbon e rum. Por isso, a cachaca destaca-se pelas notas de baunilha e amêndoas. Combina com petiscos fritos, como bolinhos e pastéis, além do clássico caldinho de feijão.

Por ser armazenada em tonéis de madeira mais neutra, Fulô Jequitibá possui o sabor original da cana, aroma fresco, com toques cítricos. Pode ser degustada pura ou como protagonista de caipirinhas especiais e acompanhar aves, peixes grelhados, ostras e frutos do mar.

“Degustar Fulô gelada é uma sugestão interessante para os amantes da cachaca e também para quem está começando a conhecer esse universo de aromas e sabores gerados pelas diferentes madeiras”, explica Sergio Giorgetti, gerente de marketing de Fulô, marca da Diageo, maior empresa de bebidas premium do mundo. “As cachaças Fulô são armazenadas em tonéis de madeiras nobres, o que faz parte do processo de produção artesanal, acompanhado passo-a-passo pelo mestre cachaceiro Vicente Bastos Ribeiro”.

Cachaças geladas Fulô

Locais: Astor – R. Delfina, 163, Vila Madalena. Tel. (11) 3815-1364.

Pirajá – Av. Brigadeiro Faria Lima, 64, Vila Madalena. Tel. (11) 3815-6881.

Data: de 20.03 a 24.04

Valores (uma dose): Nêga Fulô Carvalho – R\$ 7,00; Fulô Jequitibá - R\$ 10,00

Petiscos (das fotos): Bolinho Carioca (abóbora com carne seca; 6 unidades) – R\$ 17,00;

Balcão de acepipes (mariscos e vôngoles, entre outras opções) – R\$ 16,50 (3 variedades);
R\$ 27,00 (5 variedades)

Assessoria de Imprensa

Luciana Branco - luciana@lucianabranco.com.br

Analú Andrigueti - analú@lucianabranco.com.br

Tel: 11 3881 9903