

## Vinho de Cacau

O vinho é, genericamente, uma bebida alcoólica produzida por fermentação do sumo de uva. Em alguns países o vinho é legalmente definido como o produto obtido exclusivamente por fermentação parcial ou total de uvas frescas, inteiras ou esmagadas ou de mostos. A constituição química das uvas permite que estas fermentem sem que lhes sejam adicionados açúcares, ácidos, enzimas ou outros nutrientes.

Existem outros frutos como a maçã ou algumas bagas e o CACAU, que também podem ser fermentados, os "vinhos" resultantes são designados em função do fruto a partir do qual são obtidos e são genericamente conhecidos como vinhos de frutas.

O VINHO DE CACAU da CABRUCUA é um produto único no mundo. Ele é produzido a partir da fermentação natural do Mel de CACAU, líquido colhido do fruto logo após a quebra do cacau. Este líquido é de um teor de açúcar natural tão alto que ele é tradicionalmente consumido sem adição de qualquer adoçante.

A fermentação natural do Mel de Cacau gera um vinho naturalmente adocicado e leve, considerado um vinho ideal para a sobremesa ou como aperitivo. Ao contrário dos licores tradicionais de Cacau, produzidos na época de São João, ele não contém cachaça ou calda de açúcar, apenas o Mel de Cacau fermentado.

Para maiores informações e encomendas entre em contato: [patrick@nortcom.com.br](mailto:patrick@nortcom.com.br)