

NOSSA HISTÓRIA • OUR HISTORY

O alambique que deu origem a cachaça 6 ANNAS foi construído em 2004 e, sua estreia produtiva, aconteceu no ano de 2008. Otto, irmão mais novo de Solange Netto Andrade, tinha o alambique como um hobby para apreciar com a família e amigos.

Entretanto, em 2014, Solange optando em investir no seu sonho de criar um produto de ótima qualidade e em coerência com a história de sua família, decidiu assumir o alambique a fim de transformá-lo em um empreendimento rentável.

Para isso, estudou e se especializou em mestre alambiqueira em um dos maiores polos de produção da cachaça artesanal no Brasil, na cidade de Itaverava (MG), onde aprendeu sobre técnicas de plantio da cana de açúcar, processos de fabricação e mais do universo das cachaças.

Atualmente, dez anos depois de sua criação, o alambique oferece ao mercado uma capacidade de produção de 20 mil litros/safra. Além disso, conta com aproximadamente 13 colaboradores diretos e indiretos e uma área inicial de plantio de cana de açúcar de 10 hectares.

No primeiro semestre de 2018, o Alambique 6 ANNAS entra oficialmente no mercado nacional de cachaças com a marca 6 ANNAS em dois tipos de produtos: cachaça ouro e cachaça prata.

Diante os novos desafios, Solange convida seu filho, Virgílio Andrade, para ser sócio do empreendimento e dirigir a área comercial.



Praticamos um plantio ambientalmente correto, economicamente viável e socialmente justo. Investimos em melhorias e buscamos sempre por inovação a fim de produzir um produto fino e de qualidade.

Our practice is environmentally friendly, economically viable and socially just. We invest in improved processes and seek innovation to deliver a fine and high quality product.

Fiz uma homenagem ao Otto através de sua esposa e filhas. São seis mulheres que possuem o sufixo “ana” no nome. Por isso, tive a ideia de nomear o alambique de 6 ANNAS, bem como as cachaças que fabricamos.

The names of the alembic and cachaca are after Otto's house and in honor of him. There are six women in his house and all of their names contain “ana”.



The alembic, birthplace of cachaça 6 Annas, was built in 2004 and in 2008 it released its first bottle. Making cachaca was Otto's, Solange Netto Andrade's younger brother, hobby enjoyed with family and friends.

In 2014, following her dream to produce an exquisite Brazilian product coherent with her family's tradition, she decided to expand and transform the alembic in a profitable business.

As a master alembic, she has studied and especilized in ones of Brazil's biggest artesanal cachaça producing regions, Itaverava (MG), and learned everything from sugar cane cultivation techniques to cachaça manufacturing.

Nowadays, 10 years after its origin, the alembic produces 20.000 liters/harvest and employs 13 people in a 10 hectare sugar cane plantation.

In 2018, Alambique 6 Annas released the brand 6 Annas nationally in both silver and gold version.

Virgilio Andrade, Solange's son, accepts her invitation to join the partnership and manage the commercial department in face of the new challenges.

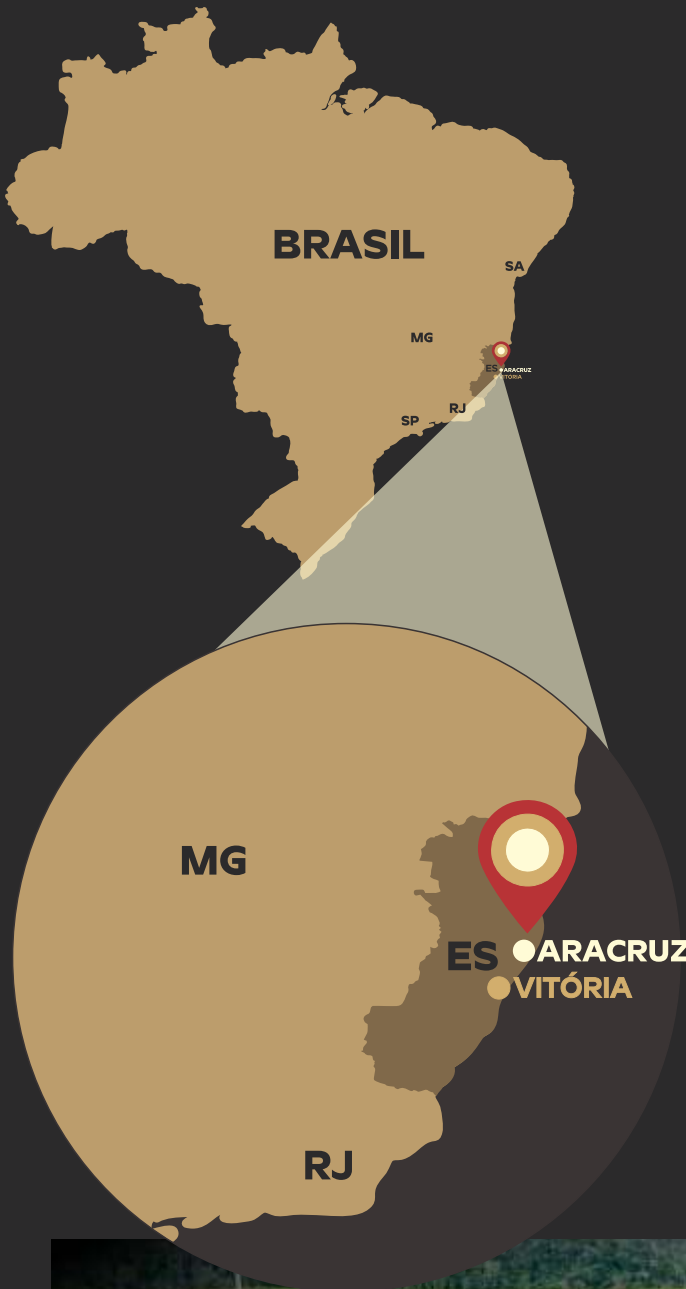
6A

Alambique 6 ANNAS
contato@6annas.com.br
+55 27 99299 5664

Cachaça de Alambique
6 ANNAS



NOSSA LOCALIZAÇÃO • OUR LOCATION



Sediado à margem do Rio Piraque-Açu, no município de Aracruz, região Nordeste do Espírito Santo, o Alambique 6 ANNAS tem localização privilegiada: está a 65 km da capital Vitória e próximo aos quatro maiores centros econômicos do País (500 km de Belo Horizonte, 600 km da capital do Rio de Janeiro, 1000 km da cidade de São Paulo e 1119 de Salvador). Além disso, também está a poucas horas dos principais portos e aeroportos da região Sudeste. Esta região oferece excelentes condições naturais para os cultivos de cana de açúcar, por tratar-se de uma área de terrenos com declives suaves e solo argiloso, rico em nutrientes, clima úmido e chuvas decorrentes ao longo do ano, o que imprime a cana de açúcar cultivada uma ótima qualidade plantio.

Housed on the banks of Piraque-Açu river, Aracruz, northeast of the state of Espírito Santo, alembic 6 Annas is privilege in location: 65km from the state capital and close to four of biggest markets in the country (500km from Belo Horizonte, 600km from the capital of the state of Rio de Janeiro, 1000km from the city of São Paulo and 1119km from Salvador). Besides, it is a few hours away from the main ports and airports in the southeast region of Brazil. The region is ideal for sugar cane cultivation with humid air and abundant rain, gentle slopes and muddy soil, rich in nutrients. For those reason, its harvest holds such high quality.

O verdadeiro apreciador de pura cachaça brasileira conhece a superioridade de sua qualidade e sabor em relação a aguardente.

The one who have tried the truly pure Brazilian cachaça can tell it apart because of its superior quality and flavour.



NOSSA PRODUÇÃO • OUR PRODUCTION

Do plantio da cana ao envase e rotulagem da bebida, a cachaça 6 ANNAS passa por um rigoroso controle de qualidade, atentando-se às normas de exigências legais necessárias para produção, distribuição e comercialização de bebidas. A cachaça de alambique 6 ANNAS é produzida de maneira artesanal em todas as etapas. O corte da planta é feito manualmente, sem uso de fogo, evitando que componentes indesejáveis surjam durante a fermentação realizada em dornas de inox, com levedo especial e por tempo controlado. O mosto fermentado, resultado da etapa anterior, é colocado em um alambique de cobre para obtenção do produto final: a cachaça. A primeira e última parte da destilação chamadas de cabeça e calda, nocivas à saúde, provocando, entre outras coisas, a dor de cabeça e a ressaca são descartadas, prevalecendo apenas a parte central da destilação, conhecida como coração. O produto envelhecido em toneis de castanha do Pará transforma-se na cachaça 6 ANNAS OURO. Já a cachaça 6 ANNAS PRATA descansa em dornas de inox pelo período mínimo de seis meses, antes de ser envasada.

From cultivation to bottling and labeling, cachaça 6Annas undergoes a meticulous quality process, abiding to norms and regulations regarding production, distribution and marketing of licours. Cachaça from alembic 6Annas is artesanal in every stage. Harvesting the cane is a manual process which doesn't include setting the crop on fire, avoiding, for that reason, undesired components during the fermentation that takes place in stainless steal barrels, with special yeast and for a controlled period of time. The fermented mash, resulting from the previous step, is conditioned in copper barrels to yeld the final product: cachaça. The first and last parts of the destilation process, also known as head and tail, harmful to our health causing headaches and hangovers, are discarded, and the remaining part, AKA the heart, or the center part of the destilation process, is used. Cachaça 6Annas Gold is the result of the aging in Brazil nut barrels. 6Annas Silver is aged in stainless steal barrels for a minimal of six months before it is bottled.



NOSSOS PRODUTOS • OUR PRODUCTS



6 ANNAS OURO

País: Brasil - Espírito Santo - Aracruz

Produtor: Solange Netto Andrade

Tipo: envelhecida em barris de castanha do Pará

Composição: 100% cana de açúcar

Visual: levemente dourada; cor âmbar

Aroma: amendoado, mas suave; armazenado em tonéis de castanha

do Pará durante 10 anos, aproximadamente

Paladar: consistente, deixando maciez no paladar ao ser degustada

Descrição adicional: ideal para apreciar pura, mas rodeado de amigos

Harmonização: carnes variadas

ESPECIFICAÇÕES

Volume: 700 ml.

Gradação alcoólica: 40 vols.

Embalagem: unidade ou caixa com 12 unidades

6 ANNAS GOLD

Country: Brazil - Espírito Santo - Aracruz

Producer: Solange Netto Andrade

Version: aged in Brazil nut barrels

Composition: 100% sugar cane

Apperence: slightly golden; amber

Aroma: nutty, smooth; aged for approximately 10 years in Brazil nut barrels.

Palate: consistent, with a smooth after taste

Additional description: ideal for consuming it alone, but surrounded by friends.

Harmonization: a variety of meats

ESPECIFICATIONS

Volume: 700 ml.

Alcoholic content: 40 vols.

Package: individual bottles or a pack with 12 bottles

6 ANNAS PRATA

País: Brasil - Espírito Santo - Aracruz

Produtor: Solange Netto Andrade

Tipo: pura, destilada em alambique feito de cobre

Composição: 100% cana de açúcar

Visual: transparente, pura

Aroma: suave, lembra cana de açúcar

Paladar: vibrante e equilibrado

Descrição adicional: ideal para caipirinha e outros coquetéis

Harmonização: comidas de fazenda, churrasco, feijoada, carne porco e mariscos

Premiação: medalha de prata no Concurso Mundial de Bruxelas -

Edição Brasil 2018

ESPECIFICAÇÕES

Volume: 700 ml.

Gradação alcoólica: 40 vols.

Embalagem: unidade ou caixa com 12 unidadesdesdes

6 ANNAS SILVER

Country: Brazil - Espírito Santo - Aracruz

Producer: Solange Netto Andrade

Version: pure, distilled in copper alembic

Composition: 100% sugar cane

Apperance: transparent, pure

Aroma: sutle, reminds sugar cane

Palate: vibrant and balanced

Additional description: ideal for making caipirinha and other cocktails

Harmonization: farm food, barbecue, feijoada, pork and seafood

Award: silver medal in Bruxels World Competition - Brazilian

Edition 2018

ESPECIFICATIONS

Volume: 700 ml.

Alcoholic conten: 40 vols.

Package: individual bottles or a pack with 12 botles

