

TANOARIA AGULHAS NEGRAS

CATÁLOGO DE PRODUTOS

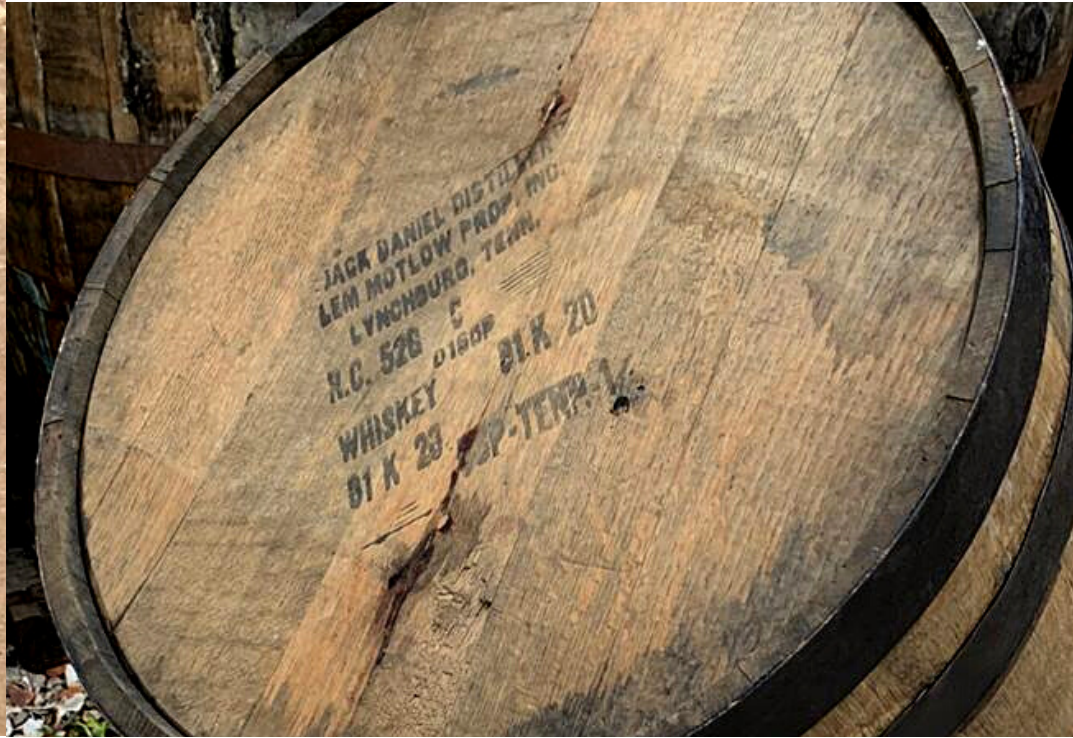


O BARRIL COM OS CLIENTES MAIS PREMIADOS



NOSSOS BARRIS

O Barril é um recipiente feito de madeira utilizado para os processos de fermentação ou maturação de bebidas. Sendo que, sua principal função é o envelhecimento da cachaça, oferecendo as condições ideais para uma maximização do processo, porque transfere características de aromas e sabores à bebida, deixando-a com um sabor **único e inesquecível**.



A Tanoaria Agulhas Negras trabalha com legítimos barris de carvalho importados diretamente da Escócia com malte whisky.



+35 anos de atuação no mercado

PRODUÇÃO DE BARRIS NOVOS COM CARVALHO MALTADO

 **10 LITROS** R\$ 500,
0,36 altura; 0,24 cabeça

 **20 LITROS** R\$ 700,
0,42 altura; 0,30 cabeça

 **50 LITROS** R\$ 850,
0,59 altura; 0,38 cabeça

 **100 LITROS** R\$ 1.100,
0,72 altura; 0,44 cabeça





BARRIL DE CARVALHO RÚSTICO 200 LITROS

Utilizado para bebidas em geral, o barril que envelheceu o malte whisky é o preferido dos amantes da cachaça.

Esse barril transfere à cachaça um sabor amadeirado e seco, muito semelhante aos tradicionais whiskys escoceses. Ele também garante a cor dourada e um sabor suave, agradável, de baixa acidez e levemente adocicado.

R\$ 750,





R\$ 900, 200 L



BARRIL DE CARVALHO GOLD

Ideal para envelhecimento e maturação de bebidas como cachaça, e cerveja, o Barril Gold é todo desmontado e montado novamente, recebe um acabamento externo, e são testados antes da entrega aos clientes.

BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS

Produzidos a partir de árvores com mais de 200 anos de idade - o carvalho leva de 150 a 230 anos para atingir o ponto ideal de maturidade para ser utilizado em tanoarias.



**Portanto, são raríssimas.
Todos os barris de carvalho francês são
de 225 litros.**



BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS SEMINOVO TOSTADO

O CARVALHO DE MALTE WHISKY PROPORCIONA AROMAS DE MEL, BAUNILHA E FRUTAS SECAS, COM UMA COLORAÇÃO MAIS AMARELADA NA CACHAÇA, E UM SABOR NOTORIAMENTE AMADEIRADO.

O CARVALHO FRANCÊS PROMOVE CORES QUE VÃO DO AMARELO-PÁLIDO AO MOGNO, E AROMAS MAIS SUTIS E TEMPERADOS, LEMBRANDO AMÊNDOA, CONTRIBUINDO COM TEXTURA E ADSTRINGÊNCIA PARA A CACHAÇA. COM A TOSTA INTERNA DO BARRIL, AUMENTAM AS POSSIBILIDADES DE NOVOS AROMAS.



TOSTADO R\$ 3.000,

O BLEND IDEAL !

10 BARRIS DE CARVALHO DE MALTE WHISKY PARA ENVELHECER A SUA BEBIDA POR ATÉ 2 ANOS, COM 1 BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS SEMINOVO (COM TOSTA MÉDIA) POR 9 MESES - O CASAMENTO PERFEITO PARA O SEU BLEND.



BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS SEMINOVO LICOROSO - EX VINHO DO PORTO

PARA UMA CACHAÇA
EXTRA PREMIUM !

Um barril que proporciona uma
personalidade, e características únicas
à bebida.



LICOROSO R\$ 3.000,

SABOR, AROMA E
COLORAÇÃO DIFERENCIADOS



LINHA
PREMIUM



BARRIL DE RUM





BARRIL DE RUM

A MATURAÇÃO DO RUM EM BARRIS DE CARVALHO AMERICANO É RESPONSÁVEL PELO DISTINTIVO SABOR AMADEIRADO COM NOTAS SENSORIAIS DE CARVALHO TOSTADO COMO, CAMELO E FRUTAS SECAS, ENQUANTO OS MAIS JOVENS ADICIONAM LEVEZA E INTENSAS NOTAS DE FRUTAS TROPICAIS, COM UMA PITADA DE CITROS.



R\$ 700, 200 L

A cachaça envelhecida nestes barris resulta em uma coloração dourada, de paladar marcante e um bouquet inconfundível.

SABOR, AROMA E
COLORAÇÃO DIFERENCIADOS



LINHA EXCLUSIVE



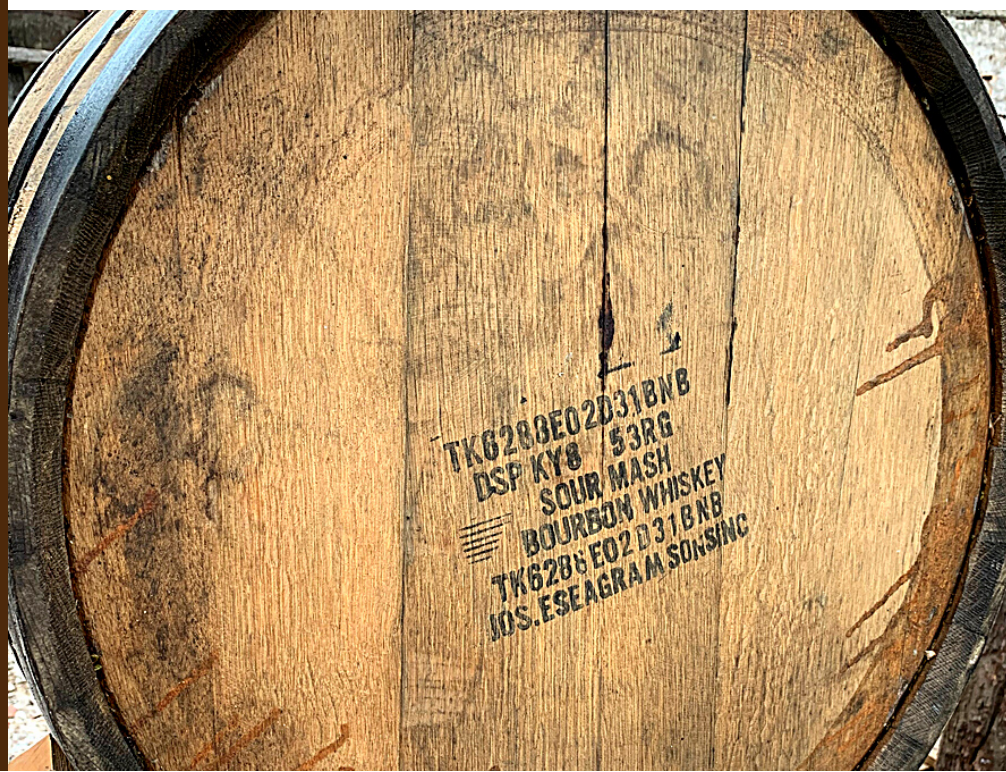
BARRIL DE BOURBON



BARRIL MALT PASSPORT



BARRIL JACK DANIELS



R\$1.500,

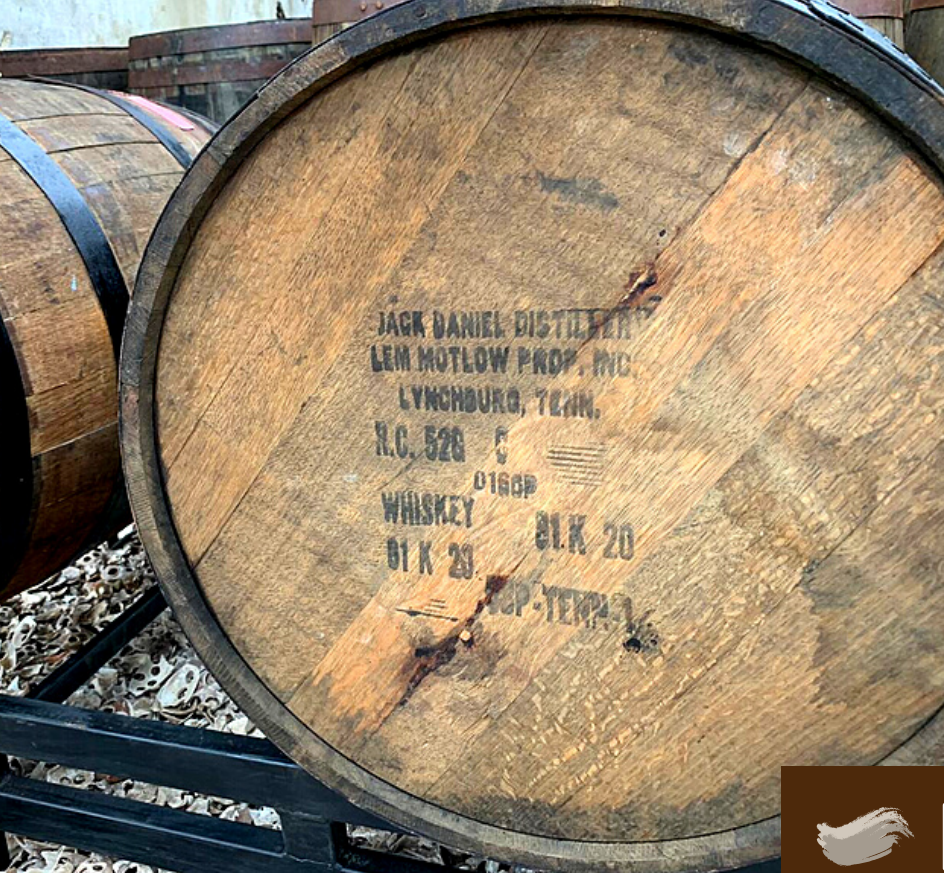
TK6288E02D31BNB
DSP KY8 53RG
SOUR MASH
BOURBON WHISKEY
TK6288E02D31BNB
JOS. ESEAGRAM SONS INC



BARRIL DE BOURBON

AS CONDIÇÕES DE ENVELHECIMENTO NESTES TIPOS DE BARRIL, RESULTA EM UM SABOR MAIS SUAVE DO WHISKY.

ESTA MADEIRA TÍPICA DOS EUA CONFERE AO DESTILADO NOTAS DE MELADO, BAUNILHA E CARAMELO E COLORAÇÃO DOURADA, E CONFERE SABORES MAIS ENCORPADOS.



SEM ESTOQUE



BARRIL JACK DANIELS

POSSUI AROMAS E SABORES DO WHISKY MAIS INTENSOS, COM PREDOMINÂNCIA DE AROMAS DE CARVALHO, MEL E CANELA.

NO PALADAR, AS MESMAS NOTAS AMADEIRADAS APARECEM COM O TÍPICO SABOR DE BANANA DO JACK DANIEL'S TRADICIONAL, ALÉM DO SABOR DE BAUNILHA.

O BARRIL DE MALTE WHISKY PASSPORT TEM UMA CARACTERÍSTICA MALTADA SINGULAR DE UM WHISKY LEVE, ELEGANTE, SUAVE, COM UM PECULIAR SABOR FRUTADO E DE DENSIDADE CREMOSA, DESTINADO A QUEM DESEJA EXPERIMENTAR NOVAS SENSACIONES.



BARRIL MALT PASSPORT



R\$ 1.050,



SABOR, AROMA E
COLORAÇÃO DIFERENCIADOS



MADEIRAS BRASILEIRAS

-  BARRIL DE AMBURANA
-  BARRIL DE JEQUITIBÁ ROSA
-  BARRIL DE BÁLSAMO
-  BARRIL DE CASTANHEIRA

FREIJÓ E AMENDOIM: SOB CONSULTA



NOVIDADE

R\$ 1.000,50 L

R\$ 2.000,200 L



BARRIL DE AMBURANA



Entre outras características sensoriais do barril de Amburana, está a coloração amarelada e o aroma e sabor levemente adocicado, que pode lembrar baunilha, mel, algumas frutas cítricas e doce de leite.



JEQUITIBÁ ROSA

O envelhecimento de cachaças em barris de Jequitibá rosa é considerado muito nobre.

R\$ 2.000, 200 L



R\$ 1.000, 50 L

Ele, por sua vez, também oferece à cachaça um aroma leve, eliminando o gosto de bagaço da cana.

BÁLSAMO

As cachaças envelhecidas em Barril de Bálamo possuem aromas herbáceos, coloração amarela e um sabor levemente amargo e adstringente, que é aquele que causa a contração das mucosas da boca.

R\$ 3.000, 200 L

Quanto maior o tempo de envelhecimento, também maior é a coloração dourada com tons esverdeados e aromas intensos, com notas de especiarias, como anis, cravo e erva-doce.



CASTANHEIRA

R\$ 2.500, 200 L

Por ser rica em vanilina, proporciona a cachaça aromas associados a junção do tostado com baunilha, chocolate e caramelo.

Após tosta reduz também sua intensidade vegetal de madeira nova e enriquece a percepção sensorial de castanhas.

A castanheira é conhecida popularmente como “o carvalho brasileiro”, e tem características sensoriais que agregam a cachaça um sabor mais adocicado, deixando-a com a cor levemente amarelada.



BARRIL DE INOX 200 L

Para um melhor envelhecimento da cachaça, o barril de carvalho é o mais indicado. Porém, a próxima etapa é deixá-las descansando em tonéis de aço inox. A maioria das cachaças comercializadas descansam por pelo menos três meses em tanques de aço inox, que funcionam como recipientes de estocagem. Durante esse período dentro deles, o inox contribui para a oxidação de alguns compostos, principalmente o acetaldeído, melhorando a qualidade sensorial da cachaça.



R\$ 1.500, 200 LITROS





CONTAINER RESERVATÓRIO GRADEADO 1.000 LITROS

MATERIAL: PEAD (POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE E PESO MOLECULAR)

- ✓ Uma das embalagens mais versáteis no mundo !
- ✓ Características: grande capacidade de armazenamento, facilidade de movimentação, empilhamento, e grande variedade e compatibilidade de produtos que podem ser envazados.
- ✓ Reservatório com graduação e tampa rosca.
- ✓ Tampa rosca 6" / com adaptador para tubo ou registro com rosca 2"
- ✓ Certificado Marítimo



Fabricado em material Rígido de acordo com ABNT NBR 15594

R\$ 1.500, 1.000 LITROS



A REFORMA DOS BARRIS NÃO PODE SER FEITA COM MADEIRAS DIFERENTES DA ORIGINAL, POIS ASSIM, PODEM ALTERAR O SABOR DA BEBIDA. POR ISSO, A TANOARIA AGULHAS NEGRAS SOMENTE REALIZA A REFORMA DOS BARRIS COM 100% MADEIRA DE CARVALHO.

O REPARO CONSISTE DESDE A LIMPEZA INTERNA, ATÉ SOLUÇÕES PARA VAZAMENTOS, ACABAMENTOS, REPOSIÇÃO DE TAMPOS E FUNDOS, TOSTA, TROCA DE ADUELAS, RASPAGEM, CORREÇÃO DOS TAMPOS, GARANTINDO QUE NÃO TENHA NENHUM COMPROMETIMENTO EM SEU ENVELHECIMENTO.

REFORMA E MANUTENÇÃO

ALÉM DE OFERECERMOS OS MELHORES BARRIS PARA ENVELHECIMENTO DE CACHAÇAS, NA TANOARIA AGULHAS NEGRAS, ESSES BARRIS PODEM SER PERSONALIZADOS. NOSSOS CLIENTES RECEBEM UM PRODUTO COM UM TOQUE TODO ESPECIAL PARA COLOCAR EM CASA OU EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS.

COLOQUE A SUA MARCA, SÍMBOLO OU SLOGAN E SURPREENDA AS PESSOAS COM UM ITEM DIFERENCIADO.

PERSONALIZE O SEU BARRIL

à partir de
R\$ 150,
valor referente à
personalização





TOSTA E DEFUMAÇÃO COM MALTE WHISKY

AO TOSTAR UM BARRIL DE CARVALHO ACONTECE UM PROCESSO DE CONVERSÃO DOS AÇÚCARES DA MADEIRA EM SABORES DE BAUNILHA E CAMELO, OCORRENDO A DEGRADAÇÃO TÉRMICA DOS SEUS COMPONENTES E AFLORANDO AS MOLÉCULAS AROMÁTICAS QUE AGREGAM QUALIDADE À CACHAÇA.

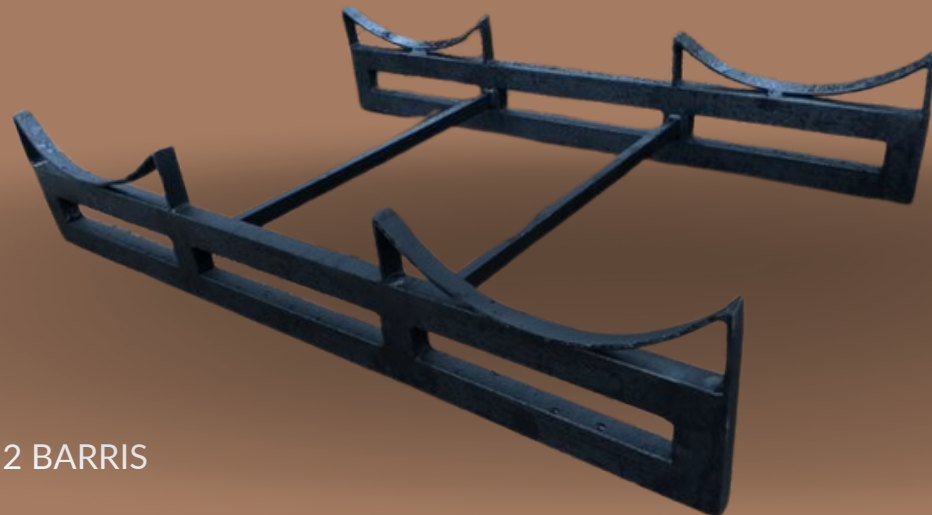
TOSTA R\$ 150,

DEFUMAÇÃO R\$ 150,

**TOSTA E
DEFUMAÇÃO** R\$ 200,

CAVALETE DE
FERRO

R\$850, P/ 2 BARRIS



CAVALETES

CAVALETE DE
MADEIRA

R\$250, / UNIDADE





CAVALETE
PARA
BARRIL
HORIZONTAL
COM
PORTA GARRAFAS
R\$850,



CAVALETE
PARA BARRIL VERTICAL
R\$250,

CAVALETES

SUPORTE PARA BARRIL
HORIZONTAL
R\$250, / UNIDADE





TORNEIRA MADEIRA

PARA BARRIL 200L

R\$100,

ROLHA

UNIDADE

R\$7,50



**MOBILIÁRIO
E ARTIGOS DE DECORAÇÃO
INSPIRADO NOS
BARRIS DE CARVALHO
SOLICITE O CATÁLOGO !**

**PRODUTOS
SOB MEDIDA, EM
MADEIRA.**

**ATACADO E VAREJO
PARA TODO O
BRASIL.**

**TRAGA SUA
IDEIA !**

BARRIL DE CARVALHO NOVOS

10 LITROS - R\$ 500,00

20 LITROS - R\$ 700,00

50 LITROS - R\$ 850,00

100 LITROS - R\$ 1.100,00



**OUTRAS PEÇAS E
ORÇAMENTO
SOB CONSULTA.**

DORNA DE CARVALHO

1 LITRO - R\$ 150,00

3 LITROS - R\$ 250,00

5 LITROS - R\$ 300,00

10 LITROS - R\$ 500,00

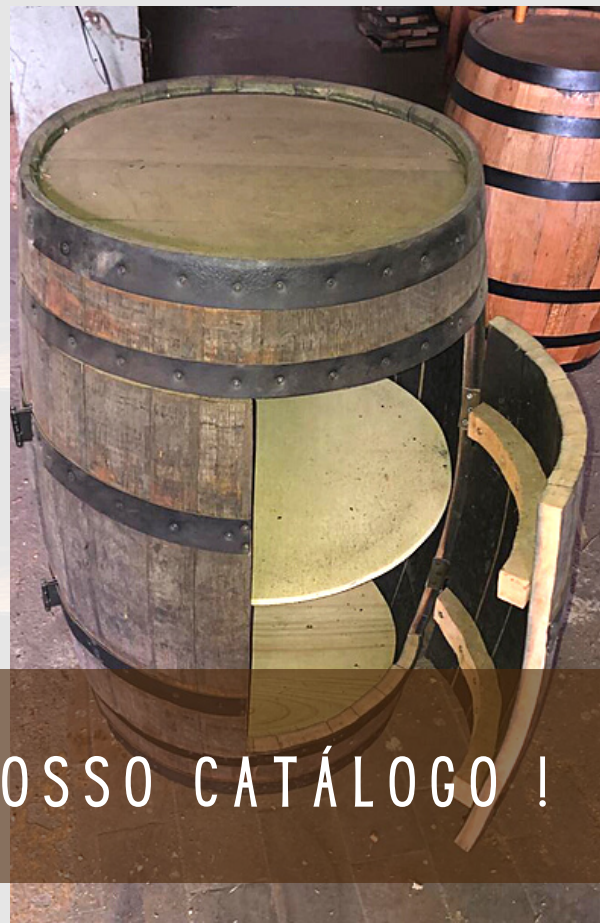




PEÇAS DE DECORAÇÃO



SOLICITE NOSSO CATÁLOGO !



ADEGA

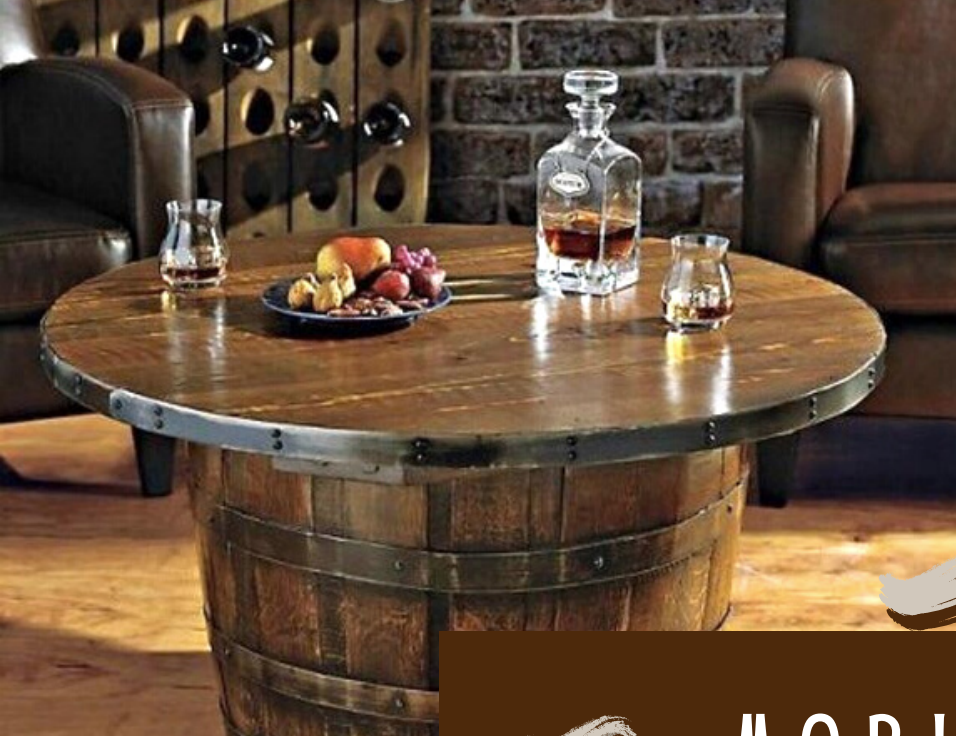
RÚSTICO OU LIXADO

UM DOS PRINCIPAIS PRODUTOS VENDIDOS PELA TANOARIA AGULHAS NEGRAS É A NOSSA ADEGA!

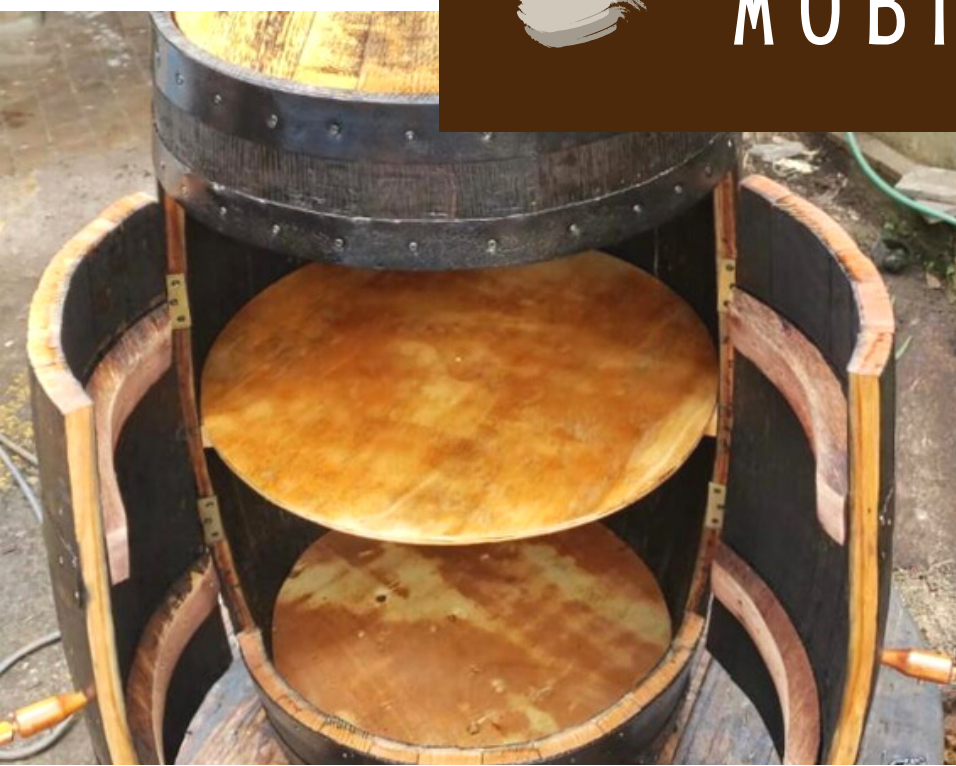
PARA QUE SEJA UM ITEM COM DURABILIDADE PROLONGADA, ALÉM DE TODO O ACABAMENTO, O BARRIL RECEBE HIDRATAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO, BEM COMO SEUS AROS E CINTAS SÃO TODOS APARAFUSADOS.

TODO ESSE PROCESSO FAZ COM QUE O BARRIL NÃO SE DETERIORE COM O TEMPO POR CONTA DO RESSECAMENTO NATURAL DA MADEIRA





MOBILIÁRIO



**ATACADO
E VAREJO
PARA TODO O
BRASIL**



**PRODUTOS
SOB MEDIDA,
EM MADEIRA**



**MOBILIÁRIO
E ARTIGOS DE
DECORAÇÃO
INSPIRADO NOS
BARRIS DE
CARVALHO**



ADEGAS

* MESAS

* CONJUNTO BISTRÔ

* POLTRONAS

* CHAMPAGNEIRA / T

INAS

* FRUTEIRA /

BANDEJA / PORTA

TAÇAS

* PORTA VELAS /

LUMINÁRIA, ETC





**SUPORTE METÁLICO
PARA BARRIS
*CAVALETES DE
MADEIRA PARA
BARRIS
*TORNEIRAS PARA
BARRIS
*BATOQUES**



OUTRAS PEÇAS E ORÇAMENTO
SOB CONSULTA

TRAGA SUA
IDÉIA



ENTRE EM CONTATO

TANOARIA AGULHAS NEGRAS



www.tanoariaagulhasnegras.com.br



tanoariaagulhasnegras



(24) 99919-0233



tanoariaagulhasnegras@gmail.com



COMERCIAL:

alexandretanoariaagulhasnegras@gmail.com

plucastanoariaagulhasnegras@gmail.com



Rod. Pres. Dutra, km 305 - Alambari, Resende - RJ - 27535-225