



DESTILADOS ARTESANAIS

# CASA BUCCO

DESDE  1925

CACHAÇA DO VALE DO RIO DAS ANTAS

Bento Gonçalves  
Serra Gaúcha  
Rio Grande do Sul, Brasil

## Cachaça do Vale do Rio das Antas

No Vale do Rio das Antas, na Serra Gaúcha, forma-se um microclima cálido, próprio para a fruticultura e em especial o cultivo da cana-de-açúcar.

É deste local que a família Bucco extrai o doce sumo da cana e transforma em apreciada cachaça desde 1925.

Produzida artesanalmente em alambique tradicional, a cachaça Casa Bucco passa por um período de envelhecimento em barris de carvalho. O resultado é um harmônico *blending*, agradável e macio, de notável qualidade.

O conjunto arquitetônico que compõe a Destilaria Casa Bucco, situa-se num aprazível bosque com rara beleza natural e belíssima vista para o Vale do Rio das Antas.



No Varejo Casa Bucco, além dos itens já tradicionais da marca, o visitante também irá encontrar, uma ampla linha de produtos regionais.



## Elaboração das Cachaças Casa Bucco

A cana-de-açúcar é cultivada de forma orgânica no Vale do Rio das Antas, colhida manualmente e transportada para a moagem. O suco decantado segue para a fermentação, onde se utilizam leveduras selecionadas para obter melhor expressão nos conjuntos aromáticos e qualidade dos componentes alcoólicos.

Após, realiza-se a destilação em alambique de cobre descontínuo tipo "Charantês". Nesta etapa, é feita a criteriosa separação das três fases da destilação, quando a cabeça e a cauda são eliminadas sendo utilizado apenas o coração, o qual seguirá para o armazenamento em tonéis de aço inoxidável. Esse processo dará origem a tradicional cachaça branca "Prata", já as envelhecidas passam por barris de carvalho e madeiras brasileiras, onde desenvolvem o *bouchet* e harmonização do aroma e paladar.

A Casa Bucco também utiliza o processo de bi destilação para obter cachaças mais leves, com objetivo de valorizar o sabor das frutas nos coquetéis e caipirinhas.



DESTILADOS ARTESANAIS  
**CASA BUCCO**  
DESDE  1925



700ml

### Características

A Casa Bucco está comemorando mais um século de história. Desde 1925 destila cachaça em alambique de cobre tipo “Charantês”. Está entre os mais premiados alambiques do país, e para celebrar estas conquistas, apresenta sua edição especial de cachaça envelhecida 12 anos em barris de carvalho. Seu *blending* surpreende aos mais exigentes apreciadores, com seu *bouchet* encantador e paladar irresistível. Cachaça diferenciada, com apresentação exclusiva e quantidade limitada, tornam essa edição ainda mais fascinante, aguçando aos paladares mais exigentes.

No Vale do Rio das Antas a família produz de forma sustentável, com canaviais próprios certificados orgânicos.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa especial de alto padrão, com 1 garrafa de 700ml e 1 taça.



700ml

## Premiações

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2019  
Ranking Cúpula da Cachaça 5ª colocação 2020  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2020  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2021  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Grande Ouro 2023

## Características

**Visão:** coloração amarelo dourado intenso resultante dos 6 anos de envelhecimento num *blending* perfeito de barris de carvalho americano e francês.

**Olfato:** *bouquet* complexo e marcante, com notas de baunilha, amêndoas, banana, chocolate, café e tabaco. Dando-lhe uma tipicidade única.

**Paladar:** harmônico, com notável maciez. Persistência acentuada complexa, indicando corpo intenso e ao consumidor sua suavidade é surpreendente.

**Nota:** sua embalagem exclusiva de linhas sofisticadas, indicam o alto padrão de qualidade desta cachaça, atendendo aos clientes mais exigentes e de bom gosto.

Recomenda-se apreciar pura, desfrutando o melhor da vida, na plenitude da satisfação e prazer. É excelente digestivo, além de harmonizar com cervejas especiais, canapés, queijos e frios.

## Comercialização

**Embalagem:** caixas com 6 garrafas especiais de 700ml e proteção com cartucho, resultando uma belíssima opção para presente.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



#### Premiações

Concurso Vinhos e Destilados  
do Brasil: Grande Ouro 2023



700ml

#### Características

**Visão:** coloração amarelo dourado intenso resultante dos 5 anos de envelhecimento num blending perfeito de barris de carvalho, amburana, bálsamo, ângico, e jequitibá rosa.

**Olfato:** *bouchet* complexo e marcante, com notas de baunilha, amêndoas, cacau e frutas tropicais. Dando-lhe uma tipicidade única.

**Paladar:** harmônico, com notável maciez. Persistência acentuada duradoura, indicando corpo intenso e ao consumidor sua suavidade é surpreendente.

**Nota:** sua embalagem exclusiva de linhas sofisticadas indicam o alto padrão de

qualidade desta cachaça, atendendo aos clientes mais exigentes e de bom gosto.

Recomenda-se apreciar pura, desfrutando o melhor da vida, na plenitude da satisfação e prazer. É excelente digestivo, além de harmonizar com cervejas especiais, canapés, queijos e frios.

#### Comercialização:

**Embalagem:** caixas com 6 garrafas especiais de 700 ml e proteção com cartucho, resultando uma belíssima opção para presente.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



700ml

#### Premiações

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2022  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2023

#### Características

**Visão:** coloração amarelo dourado intenso resultante dos 8 anos de envelhecimento num blending perfeito de barris de Cabreúva e Carvalho.

**Olfato:** *bouquet* complexo e marcante, com notas de rosas, baunilha e frutas secas. Dando-lhe uma tipicidade única.

**Paladar:** harmônico, com notável maciez. Persistência acentuada duradoura, indicando corpo intenso e de caráter marcante e encantador aos consumidores mais experientes.

**Nota:** sua embalagem exclusiva de linhas sofisticadas indicam o alto padrão de qualidade desta cachaça, atendendo aos clientes mais exigentes e de bom gosto.

Recomenda-se apreciar pura, desfrutando o melhor da vida, na plenitude da satisfação e prazer. É excelente digestivo, além de harmonizar com cervejas especiais, canapés, queijos e frios.

#### Comercialização:

**Embalagem:** caixas com 6 garrafas especiais de 700 ml e proteção com cartucho, resultando uma belíssima opção para presente.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



750ml



160ml (bolso)

#### Premiações

Audi Magazine 2004  
Go where Gastronomia 2006  
Playboy 2007, 2009 e 2011  
Revista Maxim 2009  
Expocachaça: Prata 2012,  
2013 e 2014  
Concours Mondial de Bruxelles  
Prata: em 2005 e 2008  
e Ouro em 2004,  
2010, 2011, 2016 e 2017  
Expoiner: Prata 2014  
Ranking Cúpula da Cachaça:  
2014, 2016 e 2018  
Concurso Vinhos e Destilados  
do Brasil: Ouro 2021  
Concurso Vinhos e Destilados  
do Brasil: Ouro 2023

#### Características

**Visão:** revela-se com tons de amarelo dourado intenso, obtido pelos 6 anos de envelhecimento em barris de carvalho.

**Olfato:** *bouchet* marcante e complexo, com notas de baunilha, amêndoas, banana, chocolate e tabaco, dando-lhe uma tipicidade de ímpar.

**Paladar:** com notável harmonia e maciez, persistente de acentuada complexidade retro-olfativa, ao ser consumida sua suavidade é surpreendente.

**Nota:** seu inconfundível sabor, agregado a seu complexo *bouchet* desenvolvidos pelo longo período de envelhecimento a tornaram um aperitivo altamente apreciado nos momentos de descontração e prazer.

É um excelente digestivo, além de harmonizar com cervejas especiais, ou nos tradicionais coquetéis com frutas, samba e sofisticadas caipirinhas.

#### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 750ml ou com 12 garrafas de bolso de 160ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



## CACHAÇA BI BUCCO



### Premiações:

Concours Mondial de Bruxelles: Prata 2012  
Expocachaça Dose Dupla: Bronze 2012  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2021



750ml

750ml

### Características

**Visão:** revela-se com tons de amarelo, levemente dourado, adquirido no armazenamento pelo período de 1 ano em tonéis de carvalho.

**Olfato:** pequenas nuances de baunilha e aromas equilibrados.

**Paladar:** macia, harmônica e surpreendentemente agradável.

**Nota:** apesar de ser apreciada pura, a cachaça Bidestilada Bi Bucco, se revela surpreendente nos coquetéis e caipirinhas, pela suavidade e maciez, valorizando o sabor da fruta, estimulando o desejo para mais uma dose.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 750ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.

## CACHAÇA PRATA

### Premiações

Ranking Expocachaça 2011 - 1º Lugar  
Concours Mondial de Bruxelles: Prata 2010 e Ouro 2011  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2021



750ml

### Características

**Visão:** pura transparência, límpida e brilhante.

**Olfato:** aroma de cana-de-açúcar, lembrando mel, garapa e palmito.

**Paladar:** revela-se suave, agradável, macia e harmônica.

**Nota:** com cuidados especiais na destilação, elaboramos uma cachaça fina, delicada para apreciação aos mais exigentes paladares. Proporciona a elaboração de caipirinhas e coquetéis finíssimos, harmônicos, sem exalar odores alcoólicos, o qual consolida a alta qualidade de cachaça Casa Bucco “Prata”.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 750ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



Certificação Orgânica:  
Organismo ECOVIDA e o  
Ministério da Agricultura  
Pecuária e Abastecimento – MAPA.

A certificação orgânica surgiu da necessidade dos consumidores terem segurança quanto à qualidade do que consomem. A diferenciação de itens certificados, são baseadas em suas qualidades físicas, decorrentes principalmente da ausência de componentes vetados a produção de orgânicos, dentre estes, agrotóxico e adubos químicos. Suas características estão diretamente relacionadas à forma como são produzidos. O ato de consumir produtos orgânicos contribui para a conservação dos recursos naturais, com a recuperação da fertilidade do solo e com qualidade de vida do produtor e do trabalhador. Todo o canavial da Casa Bucco possui certificação orgânica, e mesmo os produtos que não possuem a indicação no rótulo obedecem às normas e práticas da produção orgânica.





## Características

**Visão:** apresenta-se com tons de amarelo dourado intenso obtido pelo processo de envelhecimento de 18 meses em barris de amburana.

**Olfato:** aromas equilibrados que lembram baunilha.

**Paladar:** maciez e aroma característico, paladar agradável.

**Harmonização:** harmoniza bem com frutas tropicais e pode ser degustado com queijos de sabor marcante.

## Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 700ml, ou com 12 garrafas de bolso de 160ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



700ml



160ml (bolso)

## Premiações

Concours Mondial de Bruxelles:  
Prata 2017  
Concurso Vinhos e Destilados: Ouro 2019  
Exocachaça: Prata 2019  
Concurso Vinhos e destilados do Brasil: Ouro 2020  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Grande Ouro 2022  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2023

# CACHAÇA BUCCO ENVELHECIDA BÁLSAMO

## Características

**Visão:** apresenta-se com tons de amarelo dourado, obtido pelo processo de envelhecimento de 3 anos em barris de bálsamo.

**Olfato:** aromas florais e frutados, característicos da maturação em bálsamo.

**Paladar:** maciez e aroma característico, paladar agradável.

**Harmonização:** harmoniza bem com pratos da culinária brasileira, bem como frutas tropicais, embutidos e queijos especiais.

## Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 700ml, ou com 12 garrafas de bolso de 160ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



700ml



160ml (bolso)

## Premiações

Concours Mondial de Bruxelles:  
Ouro 2016 e 2018  
1º Colocação - Ranking  
Cacharitiba 2016 e 2017  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2022  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2023



### Premiações

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2020  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Grande Ouro 2022  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2023



700ml

### Características

**Visão:** de cor amarelo dourado obtido pelo processo de envelhecimento de 18 meses em barris de canela sassafrás.

**Olfato:** aroma marcante, típico com notas florais e personalidade inigualável.

**Paladar:** agradável e macio que encanta aos amantes das especiarias.

**Harmonização:** combina com pratos da rica culinária brasileira, ervas aromáticas e pimentas especiais, além de frutas tropicais, embutidos e queijos de sabor marcante.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 700ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.

## CACHAÇA BUCCO PREMIUM 8 MADEIRAS

### Premiações

Concurso Vinhos e destilados do Brasil: Ouro 2021  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Grande Ouro 2022  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2023



700ml

### Características

**Visão:** com tonalidade dourada e nuances que vão do amarelo ao ocre, resultante do envelhecimento por 3 anos em 8 diferentes madeiras utilizadas na fabricação de barris para cachaça.

**Olfato:** aromas florais e frutados os quais surpreendem os mais exigentes consumidores de cachaças, resultado do perfeito *blending* dos barris das madeiras de amburana, angico, bálsamo, cabriúva, carvalho, grápia, louro e jequitibá rosa.

**Paladar:** complexo de sabor intenso e marcante de retro gosto duradouro e encantador.

**Harmonização:** com pratos típicos da culinária brasileira, frutas tropicais, embutidos e queijos especiais.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 700ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.

## CACHAÇA BUCCO



### Premiações

Concours Mondial de Bruxelles: Prata 2018  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2020  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2022  
Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Prata 2023



700ml

### Características

**Visão:** transparente, cristalina, de aparência clara perolizada, com expressão de beleza e fascínio.

**Olfato:** característico aroma de cana, mel e palmito.

**Paladar:** macia, harmônica e surpreendentemente agradável.

**Nota:** os coquetéis de frutas e caipirinhas elaborados com a Cachaça Bucco resultam num conjunto harmônico que valorizam os aromas das frutas, com o suave sabor da cana-de-açúcar motivando mais uma dose. Isso explica a alta qualidade da Cachaça Bucco.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 700ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.

## CACHAÇA BUCCO CARVALHO



700ml

### Premiações

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Ouro 2023

### Características

**Visão:** com tonalidade dourada característica do envelhecimento por 2 anos em barris de Carvalho.

**Olfato:** aromas marcante de baunilha, amêndoas, banana e tabaco; que surpreendem os mais exigentes consumidores de cachaças.

**Paladar:** surpreendente e muito agradável no consumo puro e também em caipirinhas e coquetéis especiais.

**Harmonização:** com pratos típicos da culinária brasileira, frutas tropicais, embutidos e queijos especiais.

### Comercialização:

**Embalagem:** caixas com 6 garrafas especiais de 700 ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



### Velho Ernesto Funchinho

Aguardente composta de cachaça de alambique com funcho. Produto único, de aroma exótico e marcante, resultante da destilação do funcho. Agradável ao paladar, fascinante aos apreciadores deste produto. Ideal para ser degustada pura ou resfriada. Elabora excelentes coquetéis, transmitindo caráter único e inconfundível, quando harmonizado com frutas tropicais.

**Gradação:** 38% vol.  
**Embalagem:** caixas com 6 garrafas de 670ml.



670ml

### Velho Ernesto Ouro

Cachaça de alambique descansada por 1 ano em madeiras brasileiras. Seu *blending*, utilizando dos tonéis de grapia, cabreúva, agico, loro e jequetibá rosa, resulta em tipicidade única de caráter nacional. Paladar agradável, típico de um destilado diferenciado.

**Gradação:** 38% vol.  
**Embalagem:** caixas com 6 garrafas de 670ml.



670ml

## CALOR BRASILIS

### Premiações

Concours Mondial de Bruxelles:  
Prata 2010, Ouro 2011 e 2015  
Expocachaça:  
Bronze 2013



700ml

### Características

**Visão:** transparente, cristalina, de aparência perolizada, com expressão de beleza e fascínio.

**Olfato:** característico aroma de cana, mel e palmito.

**Paladar:** macia, harmônica e surpreendentemente agradável.

**Nota:** os coquetéis de frutas e caipirinhas elaborados com a cachaça Calor Brasilis, resultam num conjunto harmônico que valorizam os aromas das frutas, com o suave sabor da cana-de-açúcar, motivando mais uma dose. Isso explica a alta qualidade da Cachaça Calor Brasilis.

### Comercialização

**Embalagem:** caixa com 6 garrafas de 700ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



### FAÇA O SEU COQUETEL PREFERIDO:

#### **Ingredientes:**

1 dose de cachaça Bi Bucco, Casa Bucco "Prata" ou Calor Brasilis (50 ml)  
Aproximadamente 100g de fruta em cubos de sua preferência  
2 colheres de chá de açúcar ou adoçante a gosto  
Gelo quebrado

#### **Preparo:**

Em um copo ou coqueteleira adicione a fruta junto ao açúcar ou adoçante. Esmague com o auxílio de um bastão, adicione o gelo picado, a cachaça, misture todos os ingredientes e sirva.

#### **Nota:**

Caso a fruta contenha pouca acidez, recomendamos adicionar suco de limão (10 a 20ml).

## COQUETEL DE MORANGO

#### **Ingredientes:**

1 dose de cachaça Bi Bucco, Casa Bucco "Prata" ou Calor Brasilis (50 ml)  
3 colheres de morangos em pedaços  
2 colheres de chá de açúcar ou adoçante a gosto  
Gelo quebrado

#### **Preparo:**

Em um copo ou coqueteleira adicione os morangos junto ao açúcar ou adoçante, esmague-os com auxílio de um bastão, após adicione o gelo quebrado, a cachaça Bi Bucco, misture todos os ingredientes e sirva.



## CAIPIRINHA DE LIMÃO

#### **Ingredientes:**

1 dose de cachaça Casa Bucco "Prata" ou Calor Brasilis (50 ml)  
1 limão galego ou taiti  
2 colheres de chá de açúcar refinado ou adoçante a gosto  
Gelo quebrado

#### **Preparo:**

Prepare o limão eliminando as extremidades e o filete central.  
Com auxílio de um bastão em um copo ou coqueteleira esmague suavemente o limão com o açúcar ou adoçante,  
Complete com gelo quebrado, adicione a cachaça Casa Bucco, misture todos os ingredientes e sirva.





DESDE  1935

PRODUZIDOS NO  
VALE DO RIO DO SANTAS  
SERRA GAUCHES BRASILE

  
BRANDY  
CASA BUCCO  
X

Alc. 42% vol.      CONT. 700ml





700ml

### Características

**Visão:** coloração dourado marcante, resultado de longo período de envelhecimento em barris de carvalho francês.

**Olfato:** *bouchet* intenso, exuberante de notável complexidade e encantador.

**Paladar:** agradável, harmônico, com identidade marcante e boa potência alcoólica. Sua persistência é duradoura e intensa, proporcionando grandes momentos de descontração e prazer.

**Harmonização:** elaborado a partir da destilação de vinhos da variedade Trebbiano e Cabernet Sauvignon, em alambique de cobre descontinuo “Charantês”, e envelhecido por 10 anos em barris de carvalho frances. Um

excelente digestivo e companheiro dos melhores momentos, celebrando a vida, as amizades e o amor.

### Comercialização

**Embalagem:** caixas com 6 garrafas especiais de 700ml e proteção com cartucho, resultando uma belíssima opção para presente.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



750ml

500ml

160ml (bolso)

### Premiações

Concours Mondial  
de Bruxelles: Prata 2012  
Concurso Vinhos e Destilados  
do Brasil: Ouro 2021

### Características

#### Visão:

**Grappa:** límpida, tradicional, típica de um fino destilado.

**Grappa Envelhecida:** brilhante, com tons amarelo dourado devido a permanência em barris de carvalho.

**Olfato:** aromas complexos e intensos com características inconfundíveis que conquistam os consumidores mais exigentes.

**Paladar:** macia, de caráter intenso e marcante, trazendo consigo toda a complexidade originária das uvas e vinhos.

**Nota:** nos períodos de temperaturas mais baixas, a Grappa Casa Bucco é muito apreciada, mesclando-se uma pequena

quantidade ao café, resulta em um conjunto aromático muito agradável, que transmite ao consumidor uma sensação agradável de calor. Esta forma de consumo é tradicional na cultura europeia, principalmente entre italianos e portugueses.

### Comercialização

#### Embalagem:

**Grappa:** caixa com 6 garrafas de 500ml

**Grappa envelhecida:** caixa com 6 garrafas de 750ml, caixa com 6 garrafas de 500ml ou caixa com 12 garrafas de 160ml.

**Vendas:** através de nossos distribuidores ou diretamente na Casa Bucco.



**Premiações**  
Concours Mondial  
de Bruxelles: Ouro 2013



500ml

## Elaboração

A exemplo dos licores clássicos de bebidas do mundo, a Casa Bucco encontrou na cachaça com 8 anos de envelhecimento em barris de carvalho e tonéis de bálsamo, um *blending* ideal para elaboração de um finíssimo licor, que preserva predominantemente as características do *bouchet* da cachaça, impressionando os mais exigentes paladares.

## Características

**Visão:** coloração amarelo dourado intenso, resultante do longo período de envelhecimento em barris de carvalho e bálsamo.

**Olfato:** *bouchet* surpreendente e complexo,

com notas de baunilha, amêndoas, mel, avelã, chocolate, banana, tabaco e frutas tropicais, dando-lhe uma tipicidade particular.

**Paladar:** notável harmonia e maciez da cachaça, balanceado com a doçura do licor, deixa um gostinho de quero mais.

**Nota:** preservando o caráter da cachaça envelhecida, se revela um excelente digestivo, acompanhando sobremesas ou simplesmente gelado, com suavidade, fineza e sofisticação.

## Comercialização

Embalagem em caixas com 6 garrafas de 500ml. Vendas através de distribuidores ou diretamente da Casa Bucco.



Os licores Casa Bucco são elaborados a partir de ingredientes naturais, criteriosamente selecionados, resultando em finíssimos produtos, atendendo a padrões de qualidade internacional. Fica ainda melhor quando consumido gelado.



500ml

#### Premiações

Concours Mondial de  
Bruxelles: Duplo Ouro 2018  
Concurso Vinhos e Destilados  
Brasil: Ouro 2019

#### Licor Fino Café

##### *Elaboração:*

Elaborado a partir de criteriosa seleção de café gourmet, combinado aos finos destilados da Casa Bucco, resultou em um licor fino de incrível aroma de café recém preparado, despertando o desejo por mais uma dose.



500ml

### Licor Fino Limoncello

#### **Elaboração:**

Elaborado a partir da extração do óleo natural da casca do limão siciliano e combinado com a cachaça Bi destilada da Casa Bucco.

O Limoncello Casa Bucco tem sabor equilibrado na doçura e excelente frescor, com irresistível aroma de limão siciliano.

### Licor Fino Fascínio

#### **Elaboração:**

É elaborado a base de vinho licoroso (tipo Porto) envelhecido em barris de carvalho, grappa e enriquecido com especiarias (nozes, amêndoas, canela e outros), resulta em um fascinante licor, de aromas especiais complexos e paladar inesquecível.



500ml

#### **Premiações**

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil: Grandes Medalhas de Ouro 2019



500ml

### Licor Fino Laranja

#### **Elaboração:**

Elaborado a partir da extração do mais puro aroma natural laranjas orgânicas com Brandy 10 anos Casa Bucco.

O Licor Fino de Laranja Casa Bucco tem sabor equilibrado na doçura e excelente frescor, com fino aroma de laranjas orgânicas da propriedade da Casa Bucco, dando-lhe nobreza e sofisticação.

Excelente digestivo.



### RJ 001

Caixa em pinus com veludo vermelho para 1 garrafa 750ml e 2 taças de cristal.



### RJ 002

Caixa em pinus com veludo vermelho para 1 garrafa 160ml e 1 taça de cristal.



### RJ 006

Caixa em pinus com veludo preto para 1 garrafa 700ml e 1 taça de cristal.

**RJ 004**  
Caixa em pinus para 1 garrafa 500ml.



O requinte e a sofisticação dos produtos, agregados a uma embalagem adequada resultam numa excelente opção para presentes personalizados em datas comemorativas.



**RJ 212**

Caixa em pinus com  
1 garrafa 750ml,  
1 copo de caipirinha  
e 1 bastão.



**RJ 102**

Caixa laqueada  
com veludo preto  
para 2 garrafas 160ml e  
1 copo gravado.



**RJ 103**

Caixa laqueada  
com veludo preto  
para 1 garrafa 160ml  
e 2 copos gravados.



**RJ 201**

Caixa em pinus para  
1 garrafa 160ml.



**RJ 203**

Caixa em pinus octagonal  
para uma garrafa  
670/700/750ml.



**RJ 2013**

Caixa em pinus para  
1 garrafa 700ml  
e 2 copos gravados.

DESTILADOS ARTESANAIS

# CASA BUCCO

DESDE  1925



## Casa Bucco Ltda.

BR 470, Km 194,3 | Vale do Rio das Antas | Tuiuty

+55 54 3504.2026

+55 54 99129.1586

Bento Gonçalves | 95710-000 | RS | Brasil

casabucco@casabucco.com.br

[www.casabucco.com.br](http://www.casabucco.com.br)