



WEBER HAUS

O AUTÊNTICO SABOR DO BRASIL
THE AUTHENTIC FLAVOR OF BRAZIL

BEBER COM MODERAÇÃO - SE DIRIGIR NÃO BEBA



IVOTI | ROTA ROMÂNTICA | RS | BRASIL



CUIDADO
CALOR

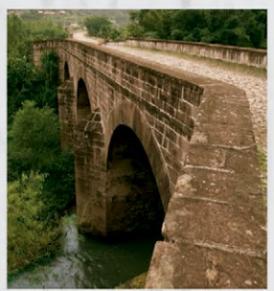
01A



A Família Weber faz parte da grande imigração germânica para o sul do Brasil na metade do século dezanove. Um dos costumes da família desde a Alemanha era a elaboração do destilado Schnapps. No Brasil, após instalar-se nas férteis colinas de Ivoiti, no Rio Grande do Sul, a família Weber, adotou a cana-de-açúcar, para preparar a cachaça para consumo próprio. Consolidada a continuidade à tradição de produzir destilados, os Weber passaram a fornecer sua apreciada cachaça para às pessoas próximas. A partir de 1948 a família Weber fundou a Cachaçaria Weber Haus onde até hoje elabora cachaças de qualidade com apelo ecológico e orgânico garantindo equilíbrio entre tradição e tecnologia, para apreciadores cada vez mais exigentes. Assim a Weber Haus vem recebendo reconhecimento nacional e internacional.

The Weber Family is part of the big Germany immigration to the south of Brazil in the middle of 19th century. One of the habits brought together with from Germany was the production of Schnapps. After establishing themselves in the fertile Hills of Ivoiti, Rio Grande do Sul, Brazil. They adopted the sugar cane to produce Cachaça for their own consumption. After setting the carried tradition of producing distillates, the Weber Family started to offer their quality cachaça to the neighbors. In 1948 they founded the Weber Haus Cachaçaria where until today they elaborate premium quality cachaças with an ecological and organic appeal, combining balance in tradition and technology, to offer and show to the most renowned palate, our great quality and since the great effort. The Weber Haus is earning national and international recognition.

A WEBER HAUS encontra-se no estado do Rio Grande do Sul. The WEBER HAUS is located in the state of Rio Grande do Sul.



Próximo a Weber Haus situa-se a Ponte do Imperador, obra em estilo romano inaugurada em 1855 e tombado como Monumento Histórico Nacional. No entorno da ponte existe um núcleo de casas no estilo enxaimel datadas de 1826. Os costumes da localidade são atrativos da Rota Romântica, importante destino turístico-cultural do Sul do Brasil.



Next to the Weber Haus Distillery, is located the Emperor's Bridge, a roman masterpiece opened in 1855 and has been now nominated a national monument. Around the bridge, we can find German traditional half-timbered houses dated from 1826. One interesting and attractive local destination is the so called Romantic Route, an important touristic cultural destiny in the South of Brazil.



From generation to generation, the Weber Family has an affection to elaborate an organic and ecological artisanal product since 1948. The variety of cane used to produce our cachaça are chosen according to our soil and features such handling and sweetness.

Na família Weber o carinho artesanal da elaboração orgânica e ecológica é transmitida de pai para filho a três gerações desde 1948. As variedades de cana utilizadas na produção das cachaças são escolhidas por sua adequação ao solo e suas características de manejo e grau de doçura.



Canaviais próprios cultivados seguindo métodos ecológicos. Owned sugar cane fields are grown following ecological methods.



Sistema de dupla moagem através de equipamentos modernos. A modern double grinding system equipment.



Fermentação feita em tanques inoxidáveis com total controle de temperatura. Fermentation in stainless steel tanks with absolute temperature control.



Maturação e Envelhecimento em barris de madeiras especiais. Maturing and aging in special wood barrels.



Engarrafamento. Bottling.



Descendentes de alemães, a família Weber se instalou em Ivoiti em 1824 e, em 1848 deu início à fabricação de cachaça para consumo próprio. O alambique foi construído um século depois de a família chegar da Alemanha e consistia em um galpão com um engenho no meio, movimentado por quatro mulas. Com o tempo, o processo foi se modernizando e o negócio acabou passando de pai para filhos. A história de sucesso da cachaçaria começou em 2001, com a entrada da marca Weber Haus no mercado. Em 2005, a empresa fez sua estreia em feiras de bebidas, turismo e alimentos na Europa. E já em 2006 conseguiu a primeira exportação, que hoje já está presente vários países.

A marca Lundu foi um projeto cujo foco principal são as raízes e tradições do Brasil, para isso foi escolhido este nome que designa uma dança que se originou na África e foi trazida para o Brasil por escravos em 1700. Ela rapidamente ganhou popularidade e tornou-se a primeira dança nacional do Brasil. Sua melodia e movimentos de paquera trazem sorrisos e muita felicidade a todos os que dançam o Lundu.

Os moradores mais antigos da localidade chamada de Caconde, interior da Cidade de Osório no estado do Rio Grande do Sul, contam que em meados do anos 60, quando o comércio da região do litoral norte era abastecido por barcas que levavam mantimentos da cidade fazendo a travessia das lagoas paravam em pequenos trapiches para negociar suas mercadorias com os moradores das margens das lagoas, e foi ali onde um homem conhecido como VELHO PESCADOR trocava por alimentos, o único produto que segundo ele aprendera a fazer com os ensinamentos de seu Pai, "a CACHAÇA".

Santa Martha foi o nome da primeira usina de álcool e açúcar do estado, fundada em 1927. O que restou da edificação ainda existe e foi tombado pelo município de Osório como patrimônio cultural. O local era ponto de passagem pelas embarcações que iam de Osório a Torres pelos lagos pois na época não existiam estradas que ligam as cidades.

Trinta Luas: trinta ciclos da lua Crescente, estampada na marca, trinta meses de envelhecimento, uma premissa que envolve o mágico poder da lua e o romantismo nela inerente.

Elaborado desde 2017, Benzadeus é uma bebida alcoólica mista com uma receita exclusiva criada buscando as melhores propriedades de cada ingrediente. Esta bebida possui duas versões de sabor: a ORIGINAL, que é uma cachaça adicionada de mel, água de coco, própolis e pólen apícola; e a TROPICAL, cachaça adicionada de mel, própolis, pólen apícola, polpa de açaí e água de coco.

Leandro Batista, sommelier de cachaças, formado mestre alambiqueiro pelo Centro de Tecnologia da Cachaça, também fez curso de Análise Sensorial na USP de São Paulo e de Bartender no Senac. O especialista começou sua trajetória no Restaurante Mocotó - SP. No ramo há oito anos, é responsável pela seleção de cachaças do Restaurante Barnabé, além de realizar degustações orientadas e palestras. A Leandro Batista é um blend de madeiras brasileiras que envelhecem durante um ano em cada barril de amburana, bálsamo e canela sassafrás, resultado em uma cachaça leve, com notas de especiarias, destacando no aroma baunilha, anis e um sabor marcante de canela.

A primeira cachaça PRIMAVERA foi lançada em 1969, agora, cerca de 50 anos depois a marca é revitalizada. Inspirada na sua tradição familiar alemã, a Weber Haus é referência nacional e internacional em produção de cachaças de alambique. A cachaçaria tem uma produção sustentável e certificação orgânica.

PREMIAÇÕES À EMPRESA WEBER HAUS

- 2011** - Troféu Senar O Sul Agricultura Familiar Expointer
- 2013** - Pequeno Desbravador Internacional - ADVB 41º Prêmio Exportador - RS
- 2013** - Medalha de Bronze - ABRE Embalagem Bebidas Alcoólicas (Cachaça Extra Premium Lote 48, 12 anos, envelhecida)
- 2015** - Troféu 43º Prêmio Exportação - Destaque Setorial - Bebidas
- 2015** - Certificado Top 100 Melhores do Ano da Gastronomia - Academia Brasileira de Honrarias ao Mérito
- 2017** - Troféu 45º Prêmio Exportação - Destaque Setorial - Bebidas
- 2018** - Troféu 46º Prêmio Exportação - Destaque Setorial - Bebidas
- 2018** - Prêmio Grandes Cases Embalagens com a linha de Gin WH48
- 2018** - Troféu 3º Lugar no 2º Concurso Nacional de Rabo de Galo (bartender Rafael Camara)
- 2019** - Troféu 47º Prêmio Exportação - Destaque Setorial - Bebidas
- 2019** - Troféu 47º Prêmio Exportação - Distinção Ouro
- 2019** - Troféu 1º Lugar no 3º Concurso Nacional de Rabo de Galo (bartender Cassio Euzébio da Silva junto com a San Basile)
- 2019** - Troféu 3º Lugar no 2º Concurso Nacional de Rabo de Galo (bartender Rafael Camara)

CACHAÇAS CERTIFICADAS ORGÂNICAS CACHAÇAS CERTIFIED ORGANIC

CACHAÇA CERTIFICADA OURO

destilada em alambique e envelhecida em barris de carvalho durante três anos o que proporciona um sabor marcante amadeirado. Própria para ser consumida como aperitivo, ou digestivo após as refeições.

CERTIFIED CACHAÇA GOLD

Distilled in alembic (copper pot still) and aged in oak barrels about three years to provide a flavored taste. Distinct product to sip as an aperitif or after dinners.

2008 - 2009 - 2010 Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas

2011 Entre as 15 Melhores da Expocachaça Dose Dupla

2012 Medalha de Prata, degustação às cegas da 21ª Expocachaça Dose Dupla

2013 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas Taiwan

2015 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil

2015 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas, edição China

2016 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil



PREMIUM GOLD ORGÂNICA
Cod.: 50401008
7898013032186

CACHAÇA CERTIFICADA PRATA

destilada em alambique e descansa durante um ano. De paladar revela-se macia, suave e harmônica. Ideal para consumir pura, em coquetéis de frutas e drinques elaborados.

CERTIFIED CACHAÇA SILVER

Distilled in alembic (copper pot still) and rested for one year in stainless steel tanks. Smooth, delicate and harmonious palate. Distinct product to sip straight, served in fruit cocktails or drinks.



A certificação INMETRO está em conformidade com os requisitos da Portaria INMETRO nº 126 de 24 de junho de 2005.

INMETRO certificate meets the requirements of INMETRO regulations number 126 from June 24th, 2005.



2007 Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas

2007 Medalha de Prata Concurso Alambiques Gaúchos

2008 Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas

2012 Medalha de Bronze Degustação as Cegas 21ª Expo Cachaca – Dose Dupla

2015 1º Lugar Concurso 38º Expointer

2016 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil

2017 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil

2019 Medalha de Prata, Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

PRATA ORGÂNICA
Cod.: 50401007
7898013032193

This line of products achieved certifications from IBD Brazil and INMETRO. These certifications are granted when all the production steps such as soil, harvest and elaboration fits established requirements and ecological standards, keeping full control in the traceability of the products according to Organic Laws. The production process attests all the care and dedication to offer quality products with guarantee of origin.

Esta linha de produtos conquistou certificações de conformidade reconhecidas pela IBD Brasil e pela INMETRO, que são concedidas quando todas as etapas de produção, desde o preparo do solo, colheita e elaboração se enquadram nos requisitos estabelecidos pela lei orgânica, dentro de padrões ecológicos e com absoluta rastreabilidade.

Os processos de produção atestam o cuidado e a dedicação em oferecer produtos de qualidade com garantia de origem.



PREMIUM GOLD ORGÂNICA
Cod.: 50101008
7898013030687



PRATA
Cod.: 50100001
7898013030694

CACHAÇA EXTRA PREMIUM | RESERVA ESPECIAL

Esta cachaça, Reserva Especial, foi destilada em 1998, envelhecida durante 5 anos em barris de carvalho e 1 ano em bálsamo e recebeu a designação de LOTE 48, para comemorar os 55 anos da Cachacaria. Os atributos desta cachaça enaltecem a vocação da família Weber e recebem o reconhecimento internacional em vários concursos.

This cachaça, Special Reserve Lot 48, was distilled in 1998. Aged for 5 years in oak barrels and 1 year in balsam barrels and earned a designation name of LOTE 48 to celebrate the 55th year of Weber Haus Cachacaria. The Cachaca attributes shows the Weber Family inscription and earned the international recognition in many contests.



EXTRA PREMIUM
Cod.: 50401006
7898013033046



EXTRA PREMIUM
Cod.: 50100005
7898013030427

2005 - Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas

2006 - Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas

2006 - Cinco Estrelas no Concurso Go Where Gastronomia em SP

2007 - Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas

2009 - Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas

2009 - Revista Playboy entre as 20 melhores cachaças do Brasil

2010 - Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas

2011 - Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas

2012 - Medalha de Ouro, degustação às cegas da 21ª Expo Cachaca Dose Dupla

2014 - Ranking Cúpula da Cachaca 16º lugar entre 50 cachaças

2014 - Medalha de Prata, degustação 24ª Edição Expo Cachaca

2015 - Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil

2016 - Medalha de Prata Concurso Feira ExpoCachaça Minas Gerais

2016 - 2º Lugar Concurso 39º Expointer

2018 - 5º Lugar 3º Ranking da Cúpula da Cachaca

2018 - 2º Lugar Concurso Sabor Gaúcho Expointer

2019 - Medalha de Grande Ouro Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

2019 - 1º Lugar Concurso Sabor Gaúcho 42º Expointer

CACHAÇA PREMIUM BLACK

Saborear em pequenos goles, lentamente, como um néctar e dar tempo aos sentidos para perceber as ricas nuances que o envelhecimento na madeira propicia (envelhecida por 2 anos em carvalho e 1 ano em bálsamo). Compartilhar com aperitivos leves, queijos ou bruschetta.

Savor it slowly, like a nectar and give time to the senses to perceive the rich nuances that aging in wood provides (aged 2 years in oak barrel and 1 year in balsam barrel). Good with appetizers, cheese and bruschetta.



PREMIUM BLACK
Cod.: 50100029
78980130333619



PREMIUM BLACK
Cod.: 50400068
7898013032100

2008 Medalha de Bronze no Concurso San Francisco World Spirits Competition

2008 International Review of Spirits Award Chicago USA

2009 Medalha de Prata no Concurso San Francisco World Spirits Competition

2013 Medalha Ouro Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil

2015 Medalha Ouro Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil

2015 6ª Colocação - Ranking Vip da Cachaca - Revista VIP

CACHAÇA ENVELHECIDA PREMIUM

PREMIUM E PRATA

2011
Revista Playboy entre 20 melhores
2011
Primeira na Folha de São Paulo
2012
Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas
2012
Medalha de Ouro
Ranking VIP da Cachaça Amarelinha da Revista VIP
2012
Medalha de Prata, degustação às cegas da 21ª Expo Cachaça Dose Dupla
2014 - Ranking Cúpula da Cachaça
29º lugar entre 50 cachaças
2014
Best Cachaça 2014 Concurso Mundial de Bruxelas, Florianópolis-SC
2015
Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil



ENVELHECIDA AMBURANA ORGÂNICA
Cod.: 50350038
7898013032131

2017
Medalha Gran Ouro Spirits, Concurso Mundial de Bruxelas, edição Brasil
2017
Medalha de Ouro, Concurso 27ª Expo Cachaça Minas Gerais
2018 - 2º Lugar Concurso Sabor Gaúcho Expointer
2019
Medalha de Prata, Concurso Expo Cachaça



ENVELHECIDA BÁLSAMO ORGÂNICA
Cod.: 50350008
7898013033572

2008
Medalha de Bronze no San Francisco World Spirits Competition - USA
2008
Medalha de Ouro no International Review of Spirits Award - Chicago - USA
2009
Medalha de Prata no San Francisco World Spirits Competition USA
2009
Medalha de Prata no San Francisco World Spirits Competition USA
2013
Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil
2014 - Ranking Cúpula da Cachaça
9º lugar entre 50 cachaças
2016
Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil
2018
Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil



PREMIUM CARVALHO CABRIÚVA
Cod.: 50350003
7898013032117

2013
Medalha Grande Ouro Concurso Mundial de Bruxelas Brasil



ENVELHECIDA CANELA SASSAFRÁS
Cod.: 50350054
7898013032155

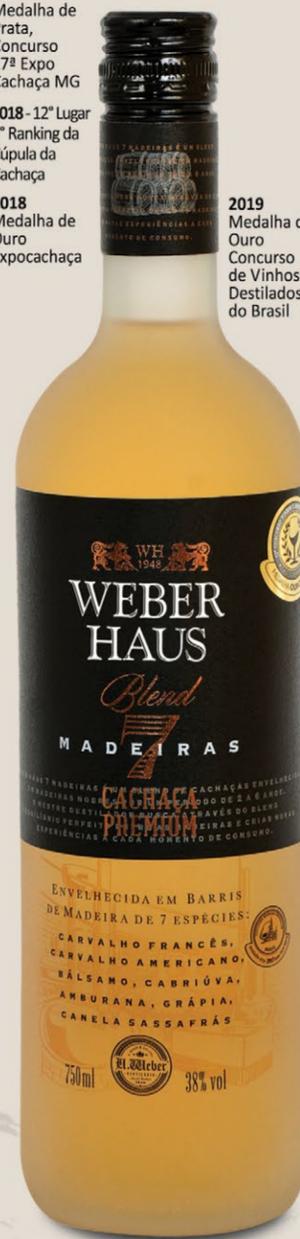
2017
Medalha Gran Ouro Spirits Concurso Mundial de Bruxelas

2017
Medalha de Prata, Concurso 27ª Expo Cachaça MG

2018 - 12º Lugar
3º Ranking da Cúpula da Cachaça

2018
Medalha de Ouro Expocachaça

2019
Medalha de Ouro Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil



PREMIUM 7 MADEIRAS CARVALHO FRANCÊS, AMERICANO, AMBURANA, BÁLSAMO, CABRIÚVA, GRÁPIA E CANELA SASSAFRÁS
Cod.: 50401070
7898013033596

Maciez, suavidade, transparência, atributos que personalizam esta cachaça. Pura, com gelo, com limão, com frutas vermelhas, maracujá, enfim, qualquer acompanhamento fazem desta cachaça um motivo para reunião. Acompanha aperitivos como bolinhos de siri, frituras em geral.

Smooth, soft, clear. These attributes personalize the cachaça. Pure, with ice, lemon or red fruit, passion fruit, or any side dish makes this cachaça great for any party. Good with crab appetizer, fried food.



2008 - Gold Medal International Review of Spirits Award Chicago - USA
2009 - Best of Cachaça Category World Spirits Competition San Francisco - USA
2009 - Double Gold Medals World Spirits Competition San Francisco - USA
2009 - Ranking da revista Maxim



PRATA
Cod.: 50350002
7898013032124



ENVELHECIDA AMBURANA ORGÂNICA
Cod.: 50050013
7898013030212



ENVELHECIDA BÁLSAMO ORGÂNICA
Cod.: 50051008
7898013033657



PREMIUM CARVALHO CABRIÚVA
Cod.: 50051009
7898013030199



ENVELHECIDA CANELA SASSAFRÁS
Cod.: 50051009
7898013033626



PRATA
Cod.: 50050001
7898013030182



48. Guarde este número. Há algo especial nele. 48 é o nome da localidade onde um grupo de famílias alemãs aportou na primeira metade do século 19, no interior do Rio Grande do Sul, depois de atravessar o oceano no limiar da miséria, acreditando que seria recepcionada com as melhores condições para levar uma vida digna. Das promessas dos agentes de colonização, restou um conflito por espaço e sobrevivência com os índios tupis-guaranis, para quem aquela terra de flores pertencente ao município de São Leopoldo iria se chamar mais tarde de Ivoti.

48 é o número do lote que coube a uma família vinda de Hundstrich, um lugarejo próximo a Düsseldorf, tão ermo em 1824 quanto agora. Jakob, mulher e filhos – a família Weber do lote 48 – poderiam fazer da nova terra o que bem entendessem, mesmo sem dominar a língua, o ambiente ou os recursos. Desde 1824 quando chegaram ao Brasil e pelos primeiros 20 anos, os Weber residiram em ocas, à moda dos nativos. E viveram de sua vocação: a produção de “schnapps”, um destilado de batata inglesa.

1848 foi o ano em que José Weber Filho (2ª geração da família) decidiu-se por uma ousadia. Aliar ao ancestral domínio germânico na elaboração de “schnapps”, o risco de investir numa bebida tipicamente brasileira. Um destilado à base de cana de açúcar, ao invés de batatas. Pelos 100 anos seguintes, os Weber da Picada 48 refinariam a elaboração de cachaca até um nível de excelência que considerassem satisfatório para levar o timbre da família ao mercado.

1948 foi o ano em que José Weber, avô da geração atual da família, encheu um barril de 500 litros de cachaca, embarcou-o numa carroça de quatro mulas e levou até a cidade vizinha, Novo Hamburgo, para comercializá-lo pela primeira vez. Os consumidores passaram a exigir reabastecimento semanal. O barril está preservado até hoje na sede da cachaçaria. Mais do que valorizar a tradição, é um reconhecimento ao trabalho. Afinal, a família Weber viveu disso por muitos e muitos anos. A vocação na produção de destilados virou um negócio, uma empresa.

Em 1968, Hugo e Eugênia Weber lançaram a cachaca Primavera – referência à estação do ano favorita dos imigrantes alemães. O nome, porém, carecia de registro.

Na virada do milênio, em 2001, os filhos de Hugo e Eugênia – Eliana, Mariane, Edete e Evandro – com suas respectivas famílias, deram à cachaçaria a identidade de suas raízes, elevando-a ao status de casa. Foi quando nasceu a marca Weber Haus, que se tornou sinônimo do que de melhor o Brasil pode produzir em termos de cachaca artesanal. A tradição uniu-se à tecnologia nos 65 anos desde que a primeira garrafa foi vendida. Mudaram as embalagens, os rótulos e alguns nomes. O que permanece é o conteúdo, que se traduz agora em um tributo definitivo à própria linhagem.

Uma cachaca única, envelhecida 12 anos em barris de bálsamo e carvalho francês, elaborada com a participação de degustadores escolhidos a partir da excelência na apreciação da bebida. A cada um deles está reservado um exemplar único da própria obra. Apenas outras 2 mil garrafas feitas artesanalmente a partir de sopro de vidro em fornalhas, numeradas e lacradas à mão, levarão o inédito rótulo Weber Haus Lote 48, 12 anos. A homenagem dos filhos a Hugo e Eugênia permanecerá exclusiva: esta é toda produção que haverá da cachaca engarrafada em 26 de janeiro de 2013.

Guarde, pois, o número 48. É um Lote único. Que identifica a história, o presente e o futuro da Weber Haus.

Hugo Aloisio Weber
 Eugenia Weber



SANTA MARTHA GRÁPIA
Cod.: 50341002
7898013032957

Santa Martha, envelhecida um ano em barris de Grápia, com graduação de 38%, coloração amarelada, bebida macia e requintada, de aroma e sabor cativante. Com a tradição e qualidade, a Cachaca Santa Martha Grápia agora produzida pela Weber Haus de Ivoti. Especial para beber pura e acompanhada em drinks.

Cachaça Santa Martha, aged for one year in Grápia wood barrels, Brazilian wood, with an alcoholic strength by volume of 38%, yellowish color, soft and fine drink, with charming flavor and aroma. Presenting tradition and quality, Cachaca Santa Martha Grápia is produced by Weber Haus. Especially for drinking pure or mixed with drinks and cocktails.



SANTA MARTHA PRATA
Cod.: 50341001
7898013032919

Santa Martha Prata, maciez, suavidade, transparência, atributos que personalizam esta cachaça. Pura, com gelo, com limão, com frutas vermelhas, maracujá, enfim, qualquer acompanhamento fazem desta cachaça um motivo para reunião.

Acompanha aperitivos como bolinhos de siri, frituras em geral.

Cachaça Santa Martha Silver, softness, smoothness and transparency are some attributes of this special cachaça, with an alcoholic strength by volume of 38%. Pure or with ice, it is usually drunk with lemon, red fruits or passion fruit. Served with appetizers such as crab cakes, fried food in general.



30 LUAS PREMIUM
Cod.: 50301001
7898013032902

30 Luas, envelhecida dois anos e meio ou 30 fases da luas em barris de carvalho americano, com graduação de 38%, coloração dourada, aromas característicos de baunilha e coco, sabor amadeirado e buquê aromático complexo. Com a tradição e qualidade, a Cachaca 30 Luas agora produzida pela Weber Haus de Ivoti. Especial para beber pura e acompanhada de um bom charuto.

30 Luas, aged for two years and a half, or 30 moon phases in American oak barrels with an alcoholic strength by volume of 38%, golden color, characteristics aromas from vanilla and coconut, woody and aromatic bouquet taste. Presenting tradition and quality, the Cachaca 30 Luas is produced by Weber Haus. Especially for drinking pure and associated with a good cigar.

2015
Medalha de Prata
Concurso Mundial
de Bruxelas edição
Brasil
2016
Medalha de Prata
Concurso Mundial
de Bruxelas edição
Brasil



VELHO PESCADOR EXTRA PREMIUM
Cod.: 50351001
7898013032940

Velho Pescador Extra Premium, envelhecida cinco anos em barris de carvalho americano, com graduação de 38%, coloração dourada, aromas característicos de baunilha e coco, sabor amadeirado e buquê aromático complexo. Com a tradição e qualidade, a Cachaca Velho Pescador agora produzida pela Weber Haus de Ivoti. Especial para beber pura e com acompanhamentos.

Velho Pescador Extra Premium, aged for five years in American oak barrels with an alcoholic strength by volume of 38%, golden color, characteristics aromas from vanilla and coconut, woody and aromatic bouquet taste. Presenting tradition and quality, Cachaca Velho Pescador is produced by Weber Haus. Especially for drinking pure and with appetizer.

2016
Medalha de Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas edição
Brasil
2018
Medalha Grand
Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas edição
Brasil



VELHO PESCADOR OURO
Cod.: 50401001
7898013032933

Velho Pescador Ouro, envelhecida um ano e meio em barris de carvalho americano, com graduação de 38%, coloração dourada, aromas característicos de baunilha e coco, sabor suave e buquê aromático complexo. Com a tradição e qualidade, a Cachaca Velho Pescador agora produzida pela Weber Haus de Ivoti. Especial para beber pura ou acompanha de petiscos.

Velho Pescador Ouro, aged for one year and a half in American oak barrels, with an alcoholic strength by volume of 38%, golden color, characteristics aromas from vanilla and coconut, soft and aromatic bouquet taste. Presenting tradition and quality, Cachaca Velho Pescador is produced by Weber Haus. Especially for drinking pure and with appetizer.



VELHO PESCADOR PRATA
Cod.: 50401002
7898013032926

Velho Pescador Prata, maciez, suavidade, transparência, atributos que personalizam esta cachaça. Pura, com gelo, com limão, com frutas vermelhas, maracujá, enfim, qualquer acompanhamento fazem desta cachaça um motivo para reunião.

Acompanha aperitivos como bolinhos de siri, frituras em geral.

Velho Pescador Silver, softness, smoothness and transparency are some attributes of this special cachaça, with an alcoholic strength by volume of 38%. Pure or with ice, it is usually drunk with lemon, red fruits or passion fruit. Served with appetizers such as crab cakes, fried food in general.

LUNDU | CACHAÇAS



2012
Medalha de Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas

Medalha de Bronze,
degustação às cegas
da 21ª Expocachaça
Dose Dupla



2012
Medalha de Prata
Concurso Mundial
de Bruxelas

Medalha de Bronze,
degustação às cegas da 21ª
Expocachaça
Dose Dupla

2014
San Francisco World Spirits
Competition - EUA

2015
Medalha de Prata
Concurso Mundial de
Bruxelas - China

2015
Medalha de Prata - New
York World Wine & Spirits
Competition - EUA

2016
Medalha de Ouro
Concurso Miami Rum
Fest - Rum XP
Gold Award



2012
Medalha de Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas

Medalha de Bronze,
degustação às cegas
da 21ª Expocachaça
Dose Dupla



2012
Medalha de Prata
Concurso Mundial
de Bruxelas

Medalha de Bronze,
degustação às cegas
da 21ª Expocachaça
Dose Dupla

2014
San Francisco World
Spirits Competition -
EUA

2015
Medalha de Prata
Concurso Mundial de
Bruxelas - China

2015
Medalha de Prata - New
York World Wine & Spirits
Competition - EUA

2016
Medalha de Ouro
Concurso Miami Rum
Fest - Rum XP Gold
Award

CACHAÇA GOLD
Cod.: 50450008
7898013031851

CACHAÇA PRATA
Cod.: 50450009
7898013031868

CACHAÇA GOLD
Cod.: 50350073
7898013033190

CACHAÇA PRATA
Cod.: 50350072
7898013033183

BENZADEUS

UMAS & OUTRAS E LEANDRO BATISTA



BEBIDA ALCOÓLICA MISTA ORIGINAL
Cod.: 50408501
7898013034012



BEBIDA ALCOÓLICA MISTA TROPICAL
Cod.: 50408502
7898013034418



CACHAÇA
Cod.: 50453010
7898013033640



ENVELHECIDA
AMBURANA - BALSAMO
CANELA SASSAFRÁS
Cod.: 50403633
7898013033633

2017
Medalha de Prata
Concurso Mundial de
Bruxelas edição
Brasil

2018 - go Lugar
3o Ranking da
Cúpula da
Cachaça

2018
Medalha de
Ouro
Concurso
Mundial de
Bruxelas
edição

CACHAÇAS ROTA 48 OURO E PRATA



CACHAÇA ENVELHECIDA
AMBURANA
Cod.: 50454848
7898013038737



CACHAÇA
PRATA
Cod.: 50454849
7898013038744

Rota 48, nome que homenageia o caminho histórico feito pelos tropeiros do século XXVIII em que culmina na "Ponte do Imperador". Esta ponte foi iniciada em 1857 e finalizada com recursos de D. Pedro II devido a importância comercial desta rota. Ao seu redor instalaram-se hospedarias, ferraria, comércio de charque e couro e obviamente, a compra de cachaça. Atualmente a Rota 48 faz parte da Rota Romântica a qual a Weber Haus faz parte deste destino turístico.

CAMISA 8 ORGÂNICA | GOLD



CAMISA 8 ENVELHECIDA
GOLD ORGÂNICA
Cod.: 50408003
7898013032674

A Cachaçaria Weber Haus é uma das empresas destaque da Seleção Brasileira de Alimentos, um projeto de vanguarda criado com a proposta de impulsionar o Brasil no mercado internacional. O alambique gaúcho é a única cachaçaria brasileira escolhida para representar o setor e traz o que há de melhor na elaboração de um produto tipicamente nacional através da Cachaça Orgânica Silver Brazilian Alchemy. Aproveitando o lote, a Weber Haus apresenta ainda ao mercado a sua versão Gold, também orgânica, envelhecida um ano em barris de Amburana e Canela Sassafrás.

CACHAÇA PRIMAVERA



CACHAÇA ARMAZENADA
EM CABRIÚVA
Cod.: 50330001
7898013033893

A história da família Weber tem início em 1824, data em que migrou da cidade de Hunsrück, na Alemanha, para o sul do Brasil. Os Weber se fixaram nas florestas das encostas da Serra Gaúcha, atualmente cidade de Ivoti, mais precisamente em uma pequena parcela de terra, o Lote 48. No princípio, a família, ao adquirir terras no então desconhecido Novo Mundo, iniciou o plantio da batata inglesa. Apenas, a entrada comercial da Destilaria H. Weber ocorre apenas um século depois do primeiro destilado elaborado. A destilaria foi construída em 1948 e consistia em um engenho movimentado por quatro mulas. De geração em geração, a busca pela inovação, qualidade e pureza fizeram com que a família aprimorasse seu know-how e sua destilaria com os mais modernos processos produtivos. A primeira cachaça PRIMAVERA foi lançada em 1969, agora, cerca de 50 anos depois, a marca é revitalizada. Inspirada na sua tradição familiar alemã, a Weber Haus é referência nacional e internacional em produção de cachaças de alambique. A excelência de seus produtos ganharam o mundo. A cachaçaria tem um produção sustentável e certificação orgânica. É por isso que a qualidade e respeito ao meio ambiente estão presentes em cada rótulo Weber Haus.

BEBIDA MISTA DE CACHAÇA

LICORES | LIQUEURS



BEBIDA MISTA JAMBU - PIMENTA E CANELA
Cod.: 50402019
7898013034456

750 ml PEPPER AND CINNAMON



BEBIDA MISTA DE BANANA
Cod.: 50300107
7898013030380

500 ml BANANA



BEBIDA MISTA DE ANIS
Cod.: 50300006
7898013030267

500 ml ANISEED



BEBIDA MISTA DE GENGIBRE
Cod.: 50300088
7898013030151

500 ml GINGER



BEBIDA MISTA DE ABACAXI
Cod.: 50300109
7898013030205

500 ml PINEAPPLE



LICOR DE CACHAÇA COM AMBURANA
Cod.: 50300079
7898013030397

500 ml CACHAÇA WITH AMBURANA

2017 Medalha de Prata Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil



LICOR LEITE CREME
Cod.: 50250002
7898013030564

500 ml MILK CREAM



LICOR DE MEL COM CACHAÇA FINO
Cod.: 50300081
7898013030496

500 ml HONEY WITH CACHAÇA

LICORES | LIQUEURS



LICOR CAPPUCCINO CREME
Cod.: 50250008
7898013030847

375 ml CAPPUCCINO CREAM



LICOR CUPUAÇU
Cod.: 50250047
7898013030854

375 ml CUPUAÇU



CHOCOLATE CREME
Cod.: 50250048
7898013030465

375 ml CHOCOLATE CREAM



LICOR DE CURAÇAU BLUE
Cod.: 50250004
7898013030458

375 ml CURAÇAU BLUE



LICOR DE DAMASCO
Cod.: 50250046
7898013030861

375 ml APRICOT



LICOR DE FRUTAS VERMELHAS
Cod.: 50250003
7898013030441

375 ml RED FRUITS



LICOR DE MENTA CREME
Cod.: 50250007
7898013030878

375 ml MINT CREAM



LICOR DE CASSIS CREME
Cod.: 50250025
7898013030557

375 ml CASSIS CREAM

EMBALAGENS ESPECIAIS



Estojo para 1 garrafa
Weber Haus 700 ml
Cod.: 169



Estojo para
1 garrafa Weber Haus 700 ml
e 2 copos de cachaça
Cod.: 164



Estojo para 1 garrafa Weber Haus 700ml
1 copo de caipirinha e 1 bastão de madeira
Cod.: 198



Estojo para
1 garrafa Weber Haus 750 ml
1 copo de cachaça, 1 taça Alambique
Kit cutela Pedra Rara
Faca em aço inox 420 cirúrgico
Cod.: 414



Estojo para 1 garrafa
de bolso 160 ml e 2 copos
Cod.: 163



Estojo para 1 garrafa
de bolso de 160ml
Cod.: 175



Kit Miniaturas
5 unidades de 50 ml
Cod.: 50055006
7898013032148



Kit Caipirinha
Cod.: 50990003
7898013032711



ESTOJO PERSONALIZADO



Copo Ilhabela 7923
Rocks Nadir 350ml
Weber Haus
Caixa 12 unidades
Cod.: 0305



Copo cachaça
Weber Haus 60ml
Caixa 24 unidades
Cod.: 46



Taça de cristal
Gin Tônica 600 ml
Caixa 6 unidades
Cod.: 0313



Taça Alambique
Nadir 90ml - 7348
Weber Haus
Caixa 6 unidades
Cod.: 0324



Taça de cristal
Cachaça 65 ml
Weber Haus Oxford
Caixa 6 unidades
Cod.: 0308



Estojo para 1 garrafa Velho Pescador
750 ml e 1 taça de cristal
Cod.: 700



Estojo para 1 garrafa Velho Pescador 700 ml
1 copo de cachaça
Faca em aço inox 420 cirúrgico Pedra Rara
Cod.: 480



Estojo para 1 garrafa 30 Luas
500 ml e 1 taça Alambique
Cod.: 364

PACKING FOR GIFT



Estojo para 1 garrafa
Weber Haus
750ml
Cod.: 301



Estojo para 1 garrafa Weber Haus
750 ml e 2 taças de cristal
Cod.: 300



Estojo para 1 garrafa 750 ml
Weber Haus
e 2 copos de cachaça
Cod.: 171




**WEBER
HAUS**
 O AUTÊNTICO SABOR DO BRASIL


LUNDU
 CACHAÇA

Cachaça
**VELHO
PESCADOR**

Cachaça
Santa Martha

Cachaça
 Premium
30 LUAS


BENZADEUS

U.I.A.S
 & OUTRAS


Leandro Batista
 CACHAÇA & CIA.

**CACHAÇA
PRIMAVERA**



H. WEBER & CIA LTDA.
 Rua 48 Alta, 2430 | Cx. Postal 63
 CEP 93900-000 | Ivoti | RS | Brasil
 Fones 55 51 3563.3194
 55 51 3563.4800



comercial@weberhaus.com.br
exportacao@weberhaus.com.br
www.weberhaus.com.br


facebook.com/cachacariaweberhaus


[weberhausoficial](https://www.instagram.com/weberhausoficial)