

TANOARIA AGULHAS NEGRAS

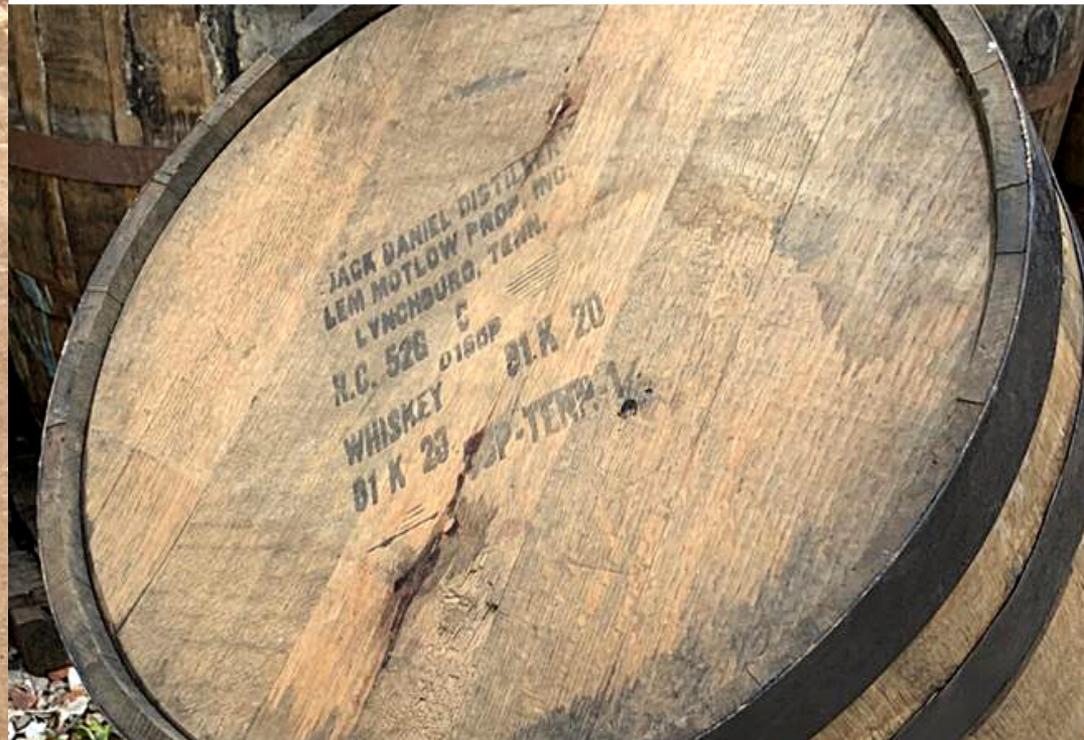
CATÁLOGO DE PRODUTOS



👉 O BARRIL COM OS CLIENTES MAIS PREMIADOS NA EXPOCACHAÇA 2019 👈

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\$400

0,36 altura; 0,24 cabeça

 **20 LITROS** R\$500

0,42 altura; 0,30 cabeça

 **50 LITROS** R\$600

0,59 altura; 0,38 cabeça

 **100 LITROS** R\$750

0,72 altura; 0,44 cabeça





BARRIL DE CARVALHO RÚSTICO 200 LITROS

**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\$ 600



R\$ 850

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.

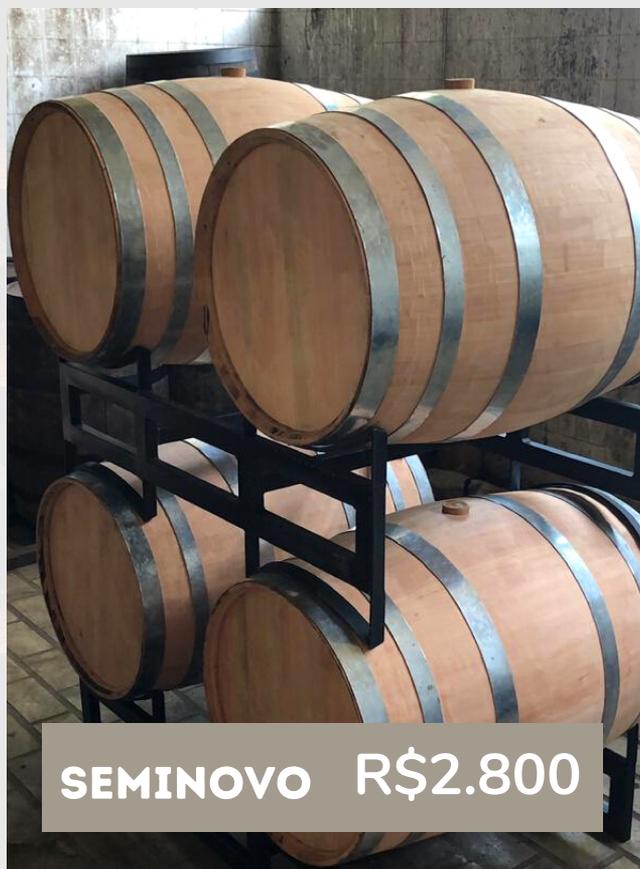
BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS

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.



GOLD

R\$1100



SEMINOVO R\$2.800



RÚSTICO

R\$950

SABOR, AROMA E
COLORAÇÃO DIFERENCIADOS



LINHA PREMIUM



BARRIL DE RUM



BARRIL DE MALTE WHISKY





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\$ 600 200 L

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



R\$ 600 200 L



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

A Tanoaria Agulhas Negras seleciona os melhores barris rústicos, faz a manutenção com um novo fechamento entre as aduelas e tampos, higieniza, pinta os aros, e faz o teste de vazamento antes de entregar aos clientes.

O carvalho, agregado ao malte curtido na madeira, se torna o melhor barril para armazenamento de cachaça no mundo !



BARRIL DE MALTE WHISKY

SABOR, AROMA E
COLORAÇÃO DIFERENCIADOS



LINHA EXCLUSIVE



BARRIL DE BOURBON



BARRIL MALT PASSPORT



BARRIL JACK DANIELS



R\$1050

TK6288E02D31BNB
DSP KY8 53RG
SOUR MASH
BOURBON WHISKEY
TK6288E02D31BNB
JOS. E. SEAGRAM 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 CAMELO E COLORAÇÃO DOURADA, E CONFERE SABORES MAIS ENCORPADOS.

R\$1050

JACK DANIEL DISTILLER
LEM MOTLOW PROP. INC.
LYNCHBURG, TENN.
R.C. 526 C
0160P
WHISKEY
01 K 23
01 K 20
TOP-TERRA

JACK DANIEL DISTILLER
LEM MOTLOW PROP. INC.
LYNCHBURG, TENN.
R.C. 526 C
0160P
WHISKEY
01 K 23
01 K 20
TOP-TERRA



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 SENSações.



BARRIL MALT PASSPORT



R\$850



SABOR, AROMA E
COLORAÇÃO DIFERENCIADOS



MADEIRAS BRASILEIRAS

 BARRIL DE UMBURANA

 BARRIL DE JEQUITIBÁ ROSA



NOVIDADE



R\$1500 200 L

R\$800 50 L



UMBURANA E JEQUITIBÁ ROSA

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

O envelhecimento de cachaças em barris de Jequitibá rosa é considerado muito nobre. Ele, por sua vez, também oferece à cachaça um aroma leve, eliminando o gosto de bagaço da cana.

BARRIL DE INOX 200 L

R\$1.350

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.





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.

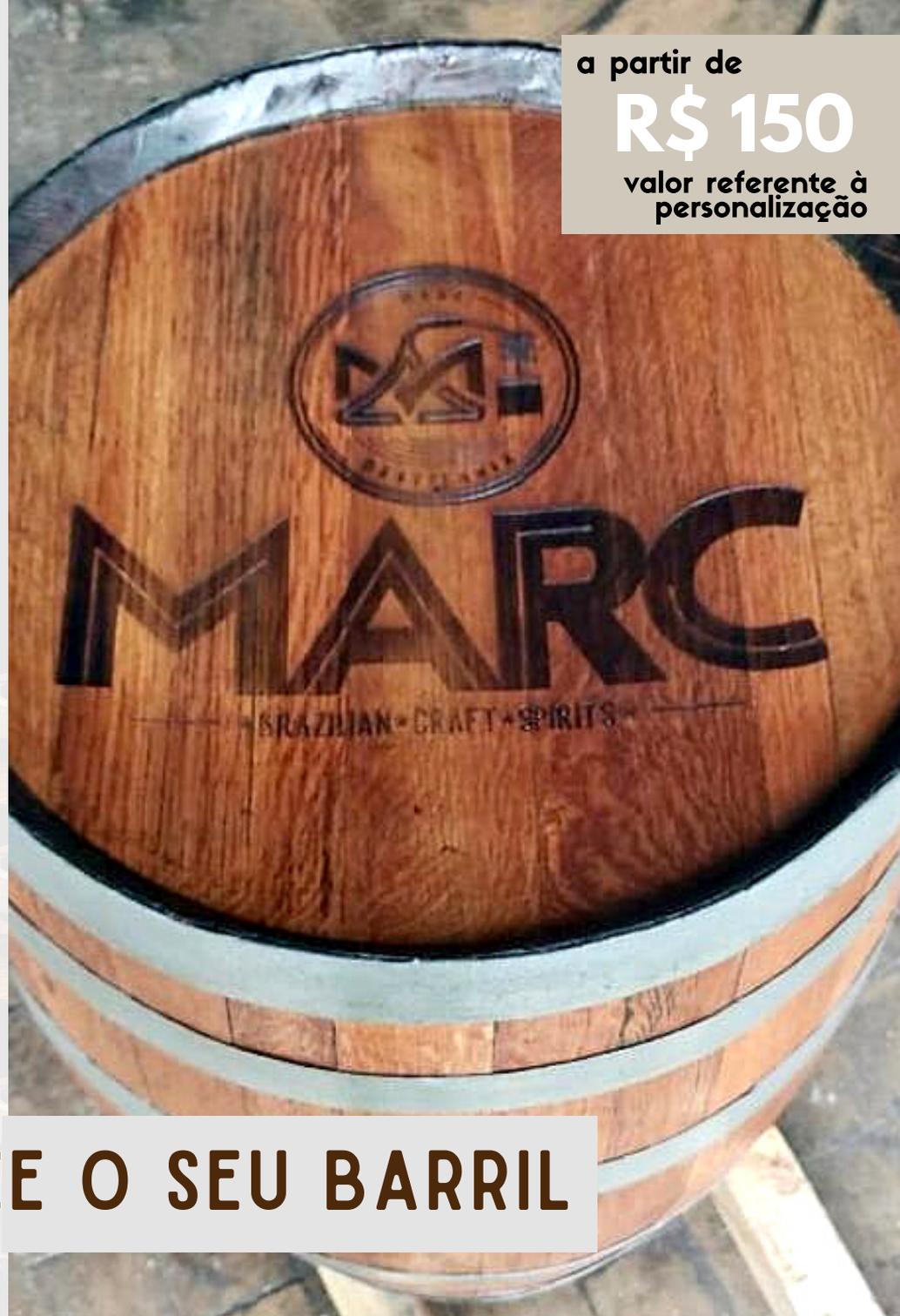
COLOQUE A SUA MARCA, SÍMBOLO OU SLOGAN E SURPREENDA AS PESSOAS COM UM ITEM DIFERENCIADO.

PERSONALIZE O SEU BARRIL

a partir de

R\$ 150

valor referente à personalização





Tostado e defumado com chips de carvalho maltado!

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 CARAMELO, 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

CAVALETE DE
MADEIRA

R\$250
/ UNIDADE





TORNEIRA MADEIRA

PARA BARRIL 200L

R\$80

ROLHA

UNIDADE
CONTATO

R\$7,50





 PEÇAS DE DECORAÇÃO



ADEGA

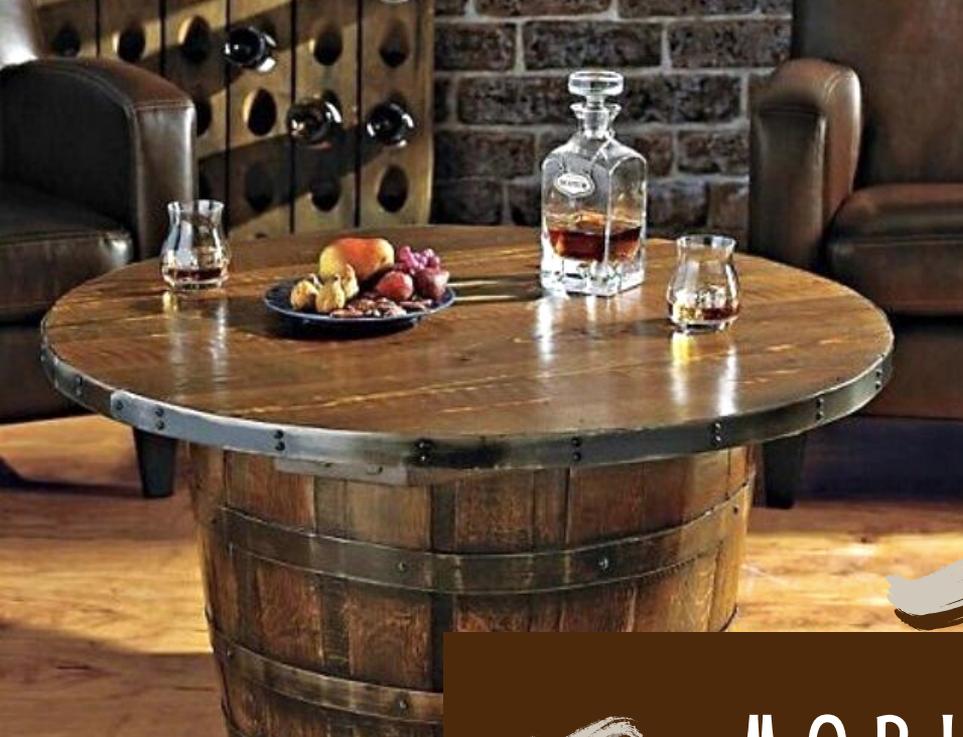
RÚSTICO OU LIXADO

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

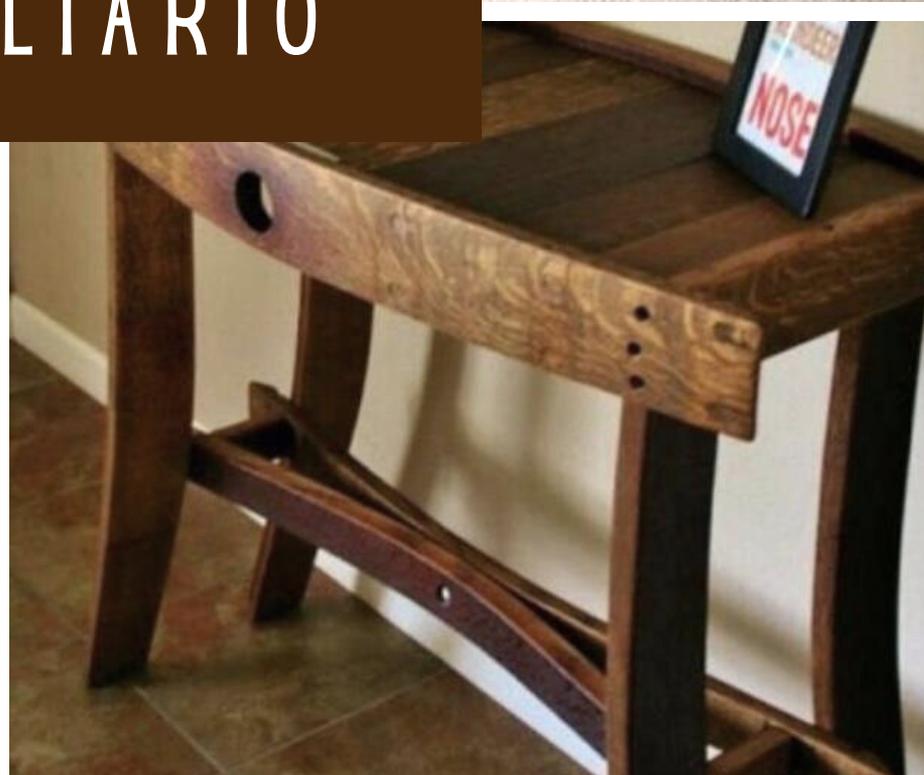
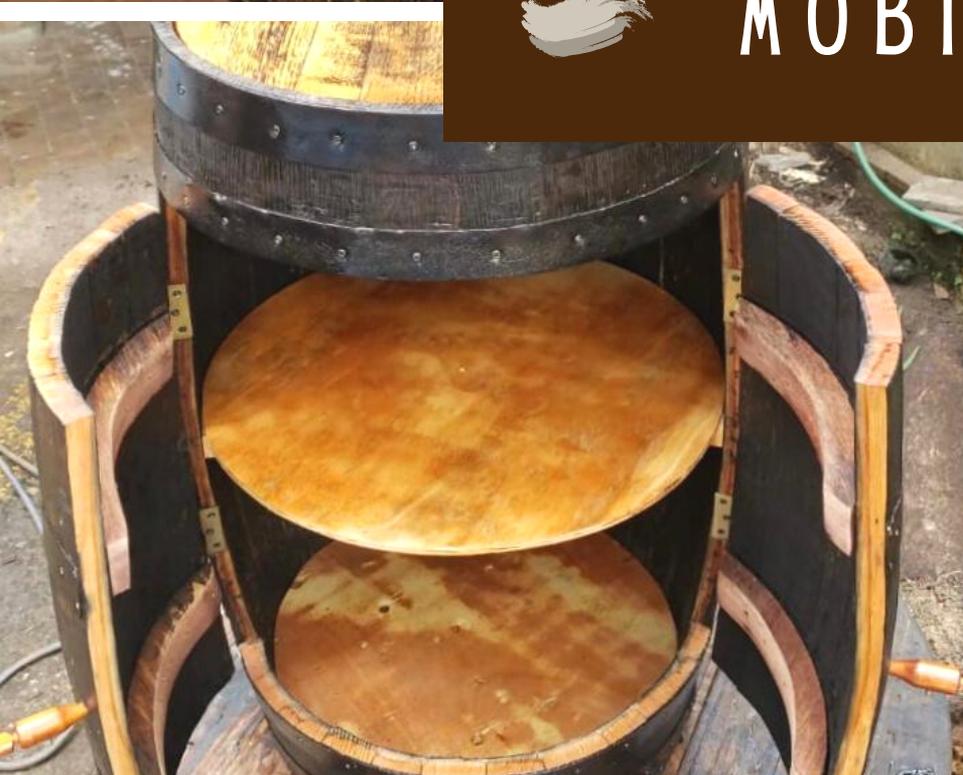
PARA QUE SEJA UM ITEM COM DURABILIDADE PROLONGADA, ALÉM DE TODO O ACABAMENTO, O BARRIL RECEBE HIDRATAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO, BEM COMO SEUS AROS E CINTAS SÃO TODOS APARAFUSADOS.

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





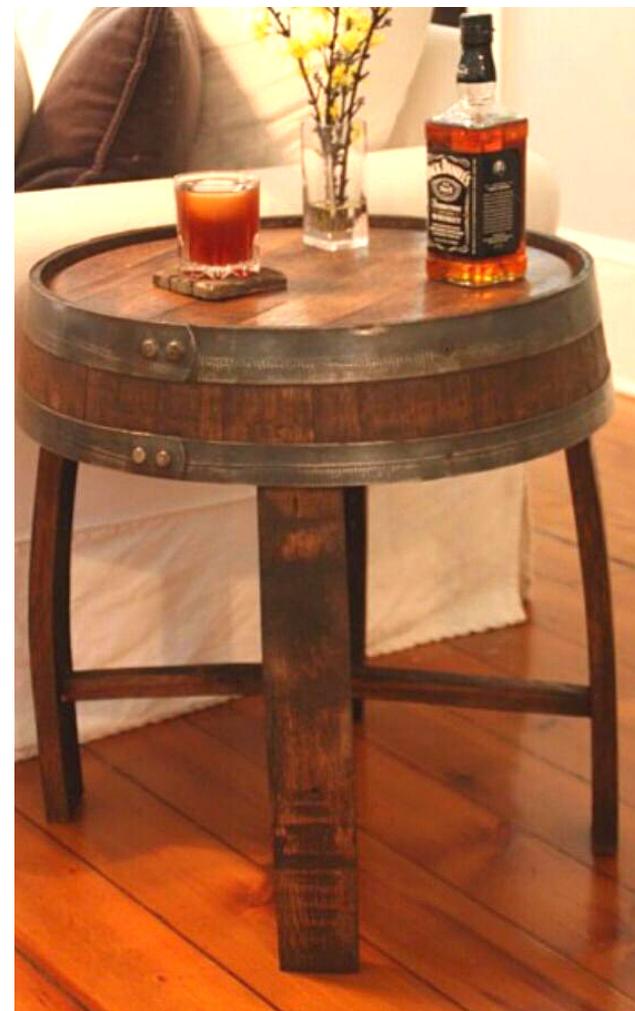
MOBILIÁRIO



**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 COM A

TANOARIA AGULHAS NEGRAS



www.tanoariaagulhasnegras.com.br



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



(24) 99919-0255



tanoariaagulhasnegras@gmail.com



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