

# PORTIFÓLIO DE PRODUTOS



[WWW.GRUPOCARRA.COM.BR](http://WWW.GRUPOCARRA.COM.BR)



## *Família Carra*

O SOBRENOME **CARRA** ESTÁ CLASSIFICADO COMO DE ORIGEM PROFISSIONAL E DERIVA DO LATIM "CARRARIUS" (CONDUTOR DE CARROS).

UMA DAS PRIMEIRAS MENÇÕES AO SOBRENOME CARRA CONSTA DA DOCUMENTAÇÃO DOS IRMÃOS ANTÔNIO, BARTOLOMEU E GIOVANI MARIA CARRA, QUE EM DEZEMBRO DE 1648 OBTIVERAM CIDADANIA DE PARMA, TORNANDO-SE UMA DAS FAMÍLIAS MAIS INFLUENTES DA CIDADE.

EM 1695 O DUQUE FRANCESCO FARNESE CONFIRMOU SUA NOBREZA. A FAMÍLIA CARRA TEVE MUITOS ARTISTAS ENTRE SEUS MEMBROS NOS SÉCULOS SEGUINTE. COMO ESCULTORES, PINTORES E ARQUITETOS. VINDO COM A IMIGRAÇÃO ITALIANA, DOMENICO CARRA INSTALOU-SE SUCESSIVAMENTE EM MONTE ALEGRE DO SUL, AMPARO E FINALMENTE EM SERRA NEGRA NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO.

HOJE A FAMÍLIA CARRA ESTÁ EM SUA 5ª GERAÇÃO E É PROPRIETÁRIA DO SÍTIO BOM RETIRO, ONDE ESTÁ LOCALIZADA SUA ADEGA E ONDE É POSSÍVEL CONHECER SUA LINHA DE PRODUTOS PRODUZIDOS ARTESANALMENTE. VENHA CONHECER A TRADIÇÃO DESTA FAMÍLIA, QUE DEDICA-SE A PAIXÃO PELA ELABORAÇÃO DE BEBIDAS ARTESANAIS DERIVADAS DE UVA E CANA-DE-AÇÚCAR E QUE PRIMAM PELA QUALIDADE E EXCLUSIVIDADE. OS PRODUTOS SEGUEM AS MAIS ALTAS TRADIÇÕES DE QUALIDADE TRAZIDAS ATRAVÉS DAS GERAÇÕES.

*Veja como visitar nossa adega em:*

[WWW.FAMILIACARRA.COM.BR](http://WWW.FAMILIACARRA.COM.BR)



# O Grupo Carra

O Grupo Carra surgiu em 2020, com o intuito de facilitar a distribuição dos produtos da Família Carra. Utilizando recursos e meios digitais para agilizar o atendimento, organização e distribuição das informações de nossos produtos.

Atualmente produzimos o Demi Panachê produto de alto giro e comercialização em todo o Brasil, além de nossa tradicional linha de cachaças e vinhos.

Também selecionamos produtores que possuem a mesma paixão pelo ramo de bebidas para complementar o nosso portfólio de produtos e otimizar a rentabilidade de nossos parceiros.

Nosso objetivo é gerar alto retorno aos nossos parceiros e levar os melhores produtos e experiências as taças e copos de nossos consumidores.

Acreditamos que nossa paixão pela produção de bebidas deve ser transformada em momentos e experiências únicos nas vidas de quem consome cada um de nossos produtos.

Usando a nossa experiência no desenvolvimento de vinhos, destilados, gestão e marketing contamos com opções de produtos que compreendem uma ampla faixa de consumidores e públicos.

Contando com opções de produtos focados de públicos de 18 à 70 anos, das classes A, B e C, dos sexos masculinos e femininos.

Contamos com uma linha ampla de cachaças de qualidade para o público mais jovem, até mesmo para colecionadores e apreciadores.



# *Demi Panachê*

## *Tradição francesa seduzindo nas quatro estações*

Uma inspiração trazida da França, o Demi Panachê é uma bebida única, refrescante e delicada criada pela Família Carra que atua na elaboração e produção de bebidas desde 1648.

Na França existe a tradição de nos meses mais quentes do ano se fazer um coquetel, misturando cerveja e um refrigerante à base de limão. Essa tradição, chamada panachê, acabou se espalhando pela Europa em países como Alemanha, Bélgica e Portugal.

Inspirada nesta tradição, a Família Carra idealizou uma bebida que pudesse proporcionar a mesma experiência refrescante, porém que fosse mais requintada e pudesse ser admirada por um grupo ainda mais amplo de pessoas. Uma forma de fazer com que o bom vinho pudesse ser consumido durante o ano todo e em qualquer ocasião.

Dessa inspiração nasceu o Demi Panachê, da Família Carra, o casamento entre o vinho e o extrato de limão siciliano, acompanhado de água gaseificada. Um vinho especialmente produzido para a elaboração desse delicioso coquetel, preparado para surpreender todos os paladares e proporcionar uma suave refrescância.

Trata-se de uma bebida extremamente versátil, podendo ser consumida em qualquer época do ano e acompanhar qualquer evento culinário, desde uma porção no happy hour, até aquela salada de frutas no fim da tarde.



EXCLUSIVIDADE



# DEMI PANACHÊ

## CLASSIFICAÇÃO

BEBIDA ALCÓOLICA MISTA GASEIFICADA

<b>COR</b>	ROSÉ
<b>VISUAL</b>	ROSÉ INTENSO COM ESPUMA, LEVEMENTE ROSADA
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	LEVEMENTE FRUTADO COM TOQUE CÍTRICO
<b>PALADAR</b>	SUTIL E REFRESCANTE, LEVEMENTE ADOCICADO COM FINAL CÍTRICO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	8°C
<b>GRADUAÇÃO</b>	1,4 VOL

**HARMONIZAÇÃO** MASSAS, CARNES, PEIXES,  
QUEIJOS E FRIOS

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 600ML
<b>ENTREGA</b>	PACK COM 6 GARRAFAS
<b>PRESENTE</b>	CAIXA ESPECIAL DE PAPELÃO COM ALÇA E 6 GARRAFAS



CAIXA  
ESPECIAL

EXCLUSIVIDADE



# DEMI PANACHÊ

LONG NECK EXPORTAÇÃO

## CLASSIFICAÇÃO

BEBIDA ALCÓOLICA MISTA GASEIFICADA

**COR** ROSÉ

**VISUAL** ROSÉ INTENSO COM ESPUMA,  
LEVEMENTE ROSADA

**CORPO** LEVE

**OLFATO** LEVEMENTE FRUTADO COM  
TOQUE CÍTRICO

**PALADAR** SUTIL E REFRESCANTE, LEVEMENTE  
ADOCICADO COM FINAL CÍTRICO

**TEMPERATURA  
DE CONSUMO** 8°C

**GRADUAÇÃO** 1,4 VOL

**HARMONIZAÇÃO** MASSAS, CARNES, PEIXES,  
QUEIJOS E FRIOS

## EMBALAGENS

**INDIVIDUAL** GARRAFA 355 ML

**ENTREGA** PACK COM 12 GARRAFAS





CACHAÇAS

# CACHAÇAS



## HONESTA PRATA

### CLASSIFICAÇÃO

CACHAÇA

<b>VARIEDADE</b>	CACHAÇA CANA 71-14-06
<b>COR</b>	BRANCA
<b>VISUAL</b>	CRISTALINA, ROSÁRIO CORRETO COM LÁGRIMAS CORRENTES
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	DESTAQUE AO SABOR DE CANA E FRESCOR COM ELEGÂNCIA
<b>PALADAR</b>	ADOCICADO INERENTE DA CANA COM REALCE LEVEMENTE ÁCIDO NO RETROGOSTO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	08º A 14º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	39% VOL

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 600 ML
<b>ENTREGA</b>	PACK COM 6 GARRAFAS



# CACHAÇAS



## HONESTA OURO

### CLASSIFICAÇÃO

CACHAÇA OURO AMBURANA

<b>VARIEDADE</b>	CACHAÇA
<b>COR</b>	AMARELA CLARA
<b>VISUAL</b>	CRISTALINA, ROSÁRIO CORRETO COM LÁGRIMAS CORRENTES
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	AGRADÁVEL COM NOTAS DA AMBURANA
<b>PALADAR</b>	AGRADÁVEL, JOVIAL E LEVEMENTE AMADEIRADO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	06º A 14º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	39% VOL

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 600 ML
<b>ENTREGA</b>	PACK COM 6 GARRAFAS



## SANGUE AZUL

### CLASSIFICAÇÃO

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

<b>VARIEDADE</b>	CACHAÇA CANA 71-14-06
<b>COR</b>	AZUL
<b>VISUAL</b>	CRISTALINA LEVEMENTE AZULADA COM LÁGRIMAS CORRENTES
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	FRESCOR LEVEMENTE CÍTRICO COM DESTAQUE PARA A FLOR DE LARANJEIRA
<b>PALADAR</b>	ADOCICADO INERENTE DA CANA COM REALCE CÍTRICO DA FLOR DE LARANJEIRA
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	0º A 12º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	40% VOL

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 500 ML COM TUBO E PERGAMINHO
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# CACHAÇAS



## CACHAÇA 98

### CLASSIFICAÇÃO

CACHAÇA ENVELHECIDA

<b>VARIEDADE</b>	CACHAÇA CANA 71-14-06
<b>COR</b>	AMARELA DOURADA
<b>VISUAL</b>	DOURADA DEVIDO AO BLEND ENVELHECIDO NO CARVALHO FRANCÊS E CARVALHO AMERICANO
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	AMADEIRADO DESTACANDO O CARVALHO FRANCÊS
<b>PALADAR</b>	AMADEIRADO REALÇADO PELO BARRIL E RETROGOSTO PICANTE
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	08º A 14º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	40% VOL

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 500 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# CACHAÇAS



## CACHAÇA 08

### CLASSIFICAÇÃO

CACHAÇA ENVELHECIDA

<b>VARIEDADE</b>	CACHAÇA CANA 71-14-06
<b>COR</b>	AMARELA ÂMBAR
<b>VISUAL</b>	DOURADA DEVIDO AO ENVELHECIMENTO NO CARVALHO AMERICANO CHAR #3
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	AMADEIRADO E LEVEMENTE FRUTADO COM TONS DE CARAMELO
<b>PALADAR</b>	AMADEIRADO COM TOQUES DE COCO, AMENDÔAS E BAUNILHA
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	5º A 14º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	40% VOL

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 700ML E CAIXA ESPECIAL
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6 GARRAFAS





VINHOS

# BORDÔ SECO

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO DE MESA TINTO SECO

<b>VARIEDADE</b>	UVA BORDÔ
<b>COR</b>	TINTO
<b>VISUAL</b>	RUBI VINHO
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	FRUTAS VERMELHAS MADURAS, ENCORPADO COM LEVE ACIDEZ
<b>PALADAR</b>	ENCORPADO PARA SER CONSUMIDO AINDA JOVEM

**TEMPERATURA  
DE CONSUMO** 14º C

**GRADUAÇÃO** 10,8 VOL

**HARMONIZAÇÃO** PIZZAS, QUEIJOS FORTES E MASSAS  
COM MOLHOS ENCORPADOS

## EMBALAGENS

**INDIVIDUAL** GARRAFA 750 ML

**ENTREGA** CAIXA COM 12 GARRAFAS



# BORDÔ SUAVE

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO DE MESA TINTO SUAVE

<b>VARIEDADE</b>	BORDÔ MOSCA TEL
<b>COR</b>	TINTO
<b>VISUAL</b>	RUBI VINHO
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	SUAVE E FRUTADO INTENSO COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS
<b>PALADAR</b>	BOM VOLUME DE BOCA E RETROGOSTO CONVIDATIVO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	12º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	10,8% VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	MASSAS, PIZZAS E QUEIJOS LEVES

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# MOSCATO SUAVE

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO DE MESA BRANCO SUAVE

<b>VARIEDADE</b>	UVA MOSCATO
<b>COR</b>	BRANCO
<b>VISUAL</b>	AMARELO PALHA
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	FRUTAS FRESCAS, DAMASCO E UVAS MADURAS
<b>PALADAR</b>	LEVE E SUAVE, ADOCICADO E COM FRESCOR PERSISTENTE
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	12º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	10,5% VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	MASSAS COM MOLHOS LEVES, PEIXES E QUEIJOS FRESCOS, UVAS PÊSSEGOS E MORANGOS FRESCOS

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# LORENA

## MOSCATO SECO

### CLASSIFICAÇÃO

VINHO DE MESA BRANCO SECO MOSCATO LORENA

<b>VARIEDADE</b>	UVA MOSCATO LORENA
<b>COR</b>	BRANCO
<b>VISUAL</b>	AMARELO PALHA
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	FRESCOR E NOTAS DE LICHIA, JAMBO E PÊSSEGO
<b>PALADAR</b>	LEVE E, AGRADÁVEL
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	12º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	10,5% VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	PEIXES, FRUTOS DO MAR, AVES, BACALHAU E COMIDA JAPONESA

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# ROSÉ SUAVE

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO DE MESA ROSÉ SUAVE

<b>VARIEDADE</b>	BORDÔ ISABEL
<b>COR</b>	ROSÉ
<b>VISUAL</b>	ROSADO
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	PÊSSEGO , FRAMBOESA E DAMASCO
<b>PALADAR</b>	LEVE IDEAL PARA CONSUMO AINDA JOVEM
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	12º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	10,5% VOL

**HARMONIZAÇÃO** MASSAS COM MOLHOS LEVES, AVES, PEIXES, FRUTOS DO MAR, PÊSSEGOS, UVAS E MORANGOS FRESCOS

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# ROSÊ SECO

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO DE MESA ROSÊ SECO

<b>VARIEDADE</b>	BORDÔ ISABEL
<b>COR</b>	ROSADO
<b>VISUAL</b>	ROSADO COM REFLEXOS VIOLÁCEOS
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	FRUTAS VERMELHAS COMO AMORA, CEREJA E FRAMBOESA
<b>PALADAR</b>	ACIDEZ EQUILIBRADA COM PALADAR MACIO E AVELUDADO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	4 A 8º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	10,5% VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	MASSAS, PIZZAS, RISOTOS, SUSHI, TEMAKI E POKE

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 12 GARRAFAS



# CABERNET SAUVIGNON

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO FINO TINTO SECO

<b>VARIEDADE</b>	UVA CABERNET SAUVIGNON
<b>COR</b>	TINTO
<b>VISUAL</b>	RUBI
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	AROMA DE CHOCOLATE E BAUNILHA, LIGEIRAMENTE FRUTADO
<b>PALADAR</b>	LEVE COM EXCELENTE HARMONIA E COMPLEXICIDADE
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	14º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	12,4º VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	CARNES VERMELHAS, COSTELA DE CORDEIRO, QUIBE CRU E QUEIJOS FORTES

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6 GARRAFAS



# MERLOT

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO FINO TINTO SECO

<b>VARIEDADE</b>	UVA MERLOT
<b>COR</b>	TINTO
<b>VISUAL</b>	RUBI COM TONS VIOLÁCEOS
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	AROMA LEMBRANDO FRUTAS VERMELHAS
<b>PALADAR</b>	ELEGANTE DE BOM CORPO E AGRADÁVEL COM EXCELENTE PERSISTÊNCIA
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	14º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	12,4º VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	BACALHAU, MASSAS, QUEIJOS MÉDIOS E GRELHADOS

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6 GARRAFAS



# TANNAT

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO FINO TINTO SECO

<b>VARIEDADE</b>	UVA TANNAT
<b>COR</b>	TINTO
<b>VISUAL</b>	COLORAÇÃO VIVA, PROFUNDA E INTENSA
<b>CORPO</b>	ROBUSTO
<b>OLFATO</b>	FRUTAS NEGRAS MADURAS E CHOCOLATE AMARGO
<b>PALADAR</b>	VINHO COM UM CARÁTER CONCENTRADO E VOLUMOSO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	14°C
<b>GRADUAÇÃO</b>	12,4º VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	CARNES VERMELHAS, CHURRASCO, QUEIJOS FORTES E EMBUTIDOS COMO COPA, PEPPERONI E SALAME

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6 GARRAFAS



# MOSCATO GIALLO

## CLASSIFICAÇÃO

VINHO FINO BRANCO SECO

<b>VARIEDADE</b>	UVA MOSCATO GIALLO
<b>COR</b>	AMARELA
<b>VISUAL</b>	LIMPIDO E BRILHANTE AMARELO COM REFLEXOS DOURADOS
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	AROMA INTENSO, ELEGANTE E COM NOTAS DE PAPAIA, MARACUJÁ, MELÃO, JASMIM E HORTELÃ
<b>PALADAR</b>	AGRADÁVEL E EQUILIBRADO, APRESENTA MUITO FRESCOR COM RETROGOSTO AROMÁTICO
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	3 A 6º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	12,4% VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	FRUTOS DO MAR, PEIXES, AVES, COMIDA JAPONESA, QUEIJOS LEVES E MASSAS COM MOLHO BRANCO

## EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6 GARRAFAS





ESPUMANTE

# MOSCATEL

## ESPUMANTE BRANCO

### CLASSIFICAÇÃO

ESPUMANTE BRANCO MOSCATEL

<b>VARIEDADE</b>	MOSCATO BRANCO
<b>COR</b>	AMARELA
<b>VISUAL</b>	AMARELO PALHA COM REFLEXOS ESVERDEADOS
<b>CORPO</b>	LEVE
<b>OLFATO</b>	FLORES BRANCAS E FRUTAS COM LEVE TOQUE DE MEL
<b>PALADAR</b>	EQUILIBRADO ENTRE DOÇURA E ACIDEZ COM BORBULHAS FINAS E PERSISTENTES
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	2 A 5º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	7,5% VOL

**HARMONIZAÇÃO** TORTAS, SORVETES E SOBREMESAS

### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6GARRAFAS



## BRUT

### ESPUMANTE BRANCO

#### CLASSIFICAÇÃO

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT

<b>VARIEDADE</b>	CHARDONAY PINNOT NOIR
<b>COR</b>	AMARELA
<b>VISUAL</b>	AMARELO PALHA
<b>CORPO</b>	MÉDIO
<b>OLFATO</b>	COMPLEXO E FRUTADO, NOTAS CÍTRICAS, PÃO TOSTADO E LEVEDURAS
<b>PALADAR</b>	CORPO E ACIDEZ EQUILIBRADOS COM BORBULHAS FINAS E PERSISTENTES
<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	6 A 7º C
<b>GRADUAÇÃO</b>	12,5% VOL
<b>HARMONIZAÇÃO</b>	CARNES LEVES, MASSAS MOLHO BRANCO, RISOTOS, SUSHIS, PEIXES E FRUTOS DO MAR

#### EMBALAGENS

<b>INDIVIDUAL</b>	GARRAFA 750 ML
<b>ENTREGA</b>	CAIXA COM 6 GARRAFAS





SIGA NAS REDES  
**@familiacarra**



CACHAÇA  
**HONESTA**  
A CACHAÇA RAÍZ



FAMÍLIA CARRA  
LINHA PRIME



*Família Carra*  
TRADIZIONE



[WWW.GRUPOCARRA.COM.BR](http://WWW.GRUPOCARRA.COM.BR)