

H. WEBER & CIA LTDA.
18 48

H. Weber

- DESTILARIA -

Ano de Fundação

1948

*

PORTFÓLIO H. WEBER | IVOTI - RS - BRASIL

WEBER HAUS

A HISTÓRIA DA WEBER HAUS

The Weber Haus history



A história da família Weber no Brasil começa em 1824, quando migraram da região de Hunsrück, na Alemanha, para o sul do país. Estabeleceram-se nas florestas das encostas da Serra Gaúcha, na atual Ivoti, em uma pequena parcela de terra conhecida como Lote 48. Inicialmente, ao chegar ao então desconhecido Novo Mundo, a família dedicou-se ao cultivo de batata inglesa para produzir uma bebida chamada 'schnapps'. Somente em 1848, após iniciar o plantio de cana-de-açúcar e seguir tradições históricas, começaram a produzir cachaça para consumo. A primeira marca comercializada pela família Weber foi a Caninha Primavera.

A destilaria está sempre apostando em bebidas de excelência para conquistar os mercados nacional e internacional. Com mais de 150 premiações ao redor do mundo, a Weber originou uma cachaça que respeita e reinventa a tradição, estabelecendo a Weber Haus como um símbolo de inovação e qualidade na produção desta amada bebida brasileira.



The history of the Weber family in Brazil begins in 1824, when they immigrated to southern Brazil from the Hunsrück region of Germany. They settled in the forests on the hills of Serra Gaúcha, in what is now Ivoti, on a small plot of land known as Lot 48. Initially, upon arriving in the then unknown New World, the family dedicated themselves to the cultivation of English potatoes to produce a drink called 'schnapps'. It was only in 1848, after starting to plant sugar cane and following historical traditions, that they began to produce cachaça for consumption. The first brand marketed by the Weber family was Caninha Primavera.

The distillery is always betting on excellent drinks to conquer the national and international markets. With 150 awards around the world, Weber has created a cachaça that respects and reinvents tradition, establishing Weber Haus as a symbol of innovation and quality in the production of this beloved Brazilian drink.

LOCALIZAÇÃO

Location

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. Em 2001, entra em operação a marca Weber Haus. A partir de 2004, a empresa inicia a venda fora do seu mercado regional (Ivoti, Dois Irmãos e Novo Hamburgo). Já em 2006, ela conquista sua primeira exportação.

From generation to generation, the search for innovation, quality and purity has led the family to improve its Know How and its distillery with the most modern production processes. In 2001, the Weber Haus brand came into operation. From 2004 onwards, the company began selling outside the regional market (Ivoti, Dois Irmãos and Novo Hamburgo). And in 2006, it won its first export.

IVOTI

A destilaria Weber Haus encontra-se em Ivoti - Rio Grande do Sul.
The Weber Haus distillery is located in Ivoti - Rio Grande do Sul.

IVOTI *Uma rota romântica*



Entrada principal - Ivoti - RS



Ponte do Imperador - Ivoti - RS



Casas Típicas Enxaimel - Ivoti - RS

CANAVIAL PARALELO 30°

Cane Parallel 30°

Os canaviais situam-se no **PARALELO 30**. Região Extremo sul do Brasil, com relevo composto de vales e montanhas. O inverno rigoroso do Sul provoca a dormência na planta nesta estação, tendo como consequência positiva o aumento de qualidade da cana na safra (primavera e verão). O índice do Grau Brix de açúcar por planta torna-se ideal para a elaboração da cachaça. No período de colheita (julho a dezembro), a boa amplitude térmica entre o dia e a noite (17°C) associada ao déficit hídrico são condições climáticas fundamentais para o lento desenvolvimento e preservação do perfil aromático da cana.

The sugarcane fields are located in the 30th parallel south, the extreme southern region of Brazil, with relief made up of valleys and mountains. The harsh winter in the South causes the plant to go dormant this season, with the positive consequence of increasing the quality of the sugarcane during the harvest (spring and summer). The sugar Brix index per plant becomes ideal for making cachaça. During the harvest period (July to December), the good temperature range between day and night (17°C) associated with water deficit are fundamental climatic conditions for the slow development and preservation of the aromatic profile of sugarcane.



ALAMBIQUES DE COBRE

Copper stills - handmade

Por tratar-se de um excelente condutor de calor, o Alambique da Weber Haus, proporciona mais aromas e sabores na sua destilação de origem da cana de açúcar. Isto ocorre devido a homogeneização do calor interno da fervura do caldo. Este modelo de alambique e processo, elimina os metais pesados e aldeídos (nocivos à saúde).

As it is an excellent conductor of heat, the Weber Haus Alembic provides more aromas and flavors in its distillation of sugarcane origin. This occurs due to the homogenization of the internal heat from boiling the broth. This model of still and process eliminates the production of methanol (harmful to health).

A DESTILAÇÃO

The distillation

O processo consiste em ferver o vinho de cana dentro de um alambique de cobre, produzindo vapores que são condensados por resfriamento, resultando assim, em um destilado repleto de sabor. Na destilação, a cachaça é separada em três partes: cabeça, coração e cauda, nas quais utilizamos somente a parte nobre da destilação para consumo, chamada de coração, que representa 80%. A cabeça e a cauda, que correspondem aos primeiros 10% e aos últimos 10%, não são destinados ao consumo.

The process involves boiling sugarcane wine in a copper still, producing vapors that are condensed by cooling and thus contain a large amount of ethyl alcohol. During distillation, the cachaça is separated into three parts, head, heart and tail, where we only use the noble part of the distillation for consumption, which is called the heart, representing 80% of the distillation. The head and tail, which are the first 10% and the last 10%, we do not use for consumption.



7 MADEIRAS WEBER HAUS

Woods Weber Haus

A cachaça destilada é então armazenada em barris de madeira para envelhecer. A Weber Haus utiliza uma variedade de madeiras, como carvalho francês e americano, bálsamo, amburana, canela sassafrás, grápia e cabriúva, cada uma conferindo características únicas de sabor e aroma ao destilado. O tempo de envelhecimento varia de um a vinte e um anos, dependendo do produto, durante o qual a cachaça adquire uma complexidade maior e um paladar amadeirado distinto.

The distilled cachaça is then stored in wooden barrels to age. Weber Haus uses a variety of woods, such as French and American oak, balsam, amburana, cinnamon sassafras, grápia and cabriúva, each of which gives the distillate unique flavor and aroma characteristics. The aging time varies from one year to twenty-one years, depending on the product, during which time the cachaça acquires greater complexity and a distinctive woody taste.



As barricas da Weber encontram-se em ambientes controlados naturalmente, com evaporação de 2,35% em média por ano.

Weber barrels are located in naturally controlled environments, with evaporation of 2.35% on average per year.



CABRIÚVA

Características sensoriais: aromas herbáceos intensos e nozes torradas.

Notes: herbs and roasted walnuts.



GRÁPIA

Características sensoriais: abacaxi, compota de damasco, manga, herbáceo de cana e rapadura.

Notes: pineapple, apricot, mango and brown sugar.



BÁLSAMO

Características sensoriais: cravo, camomila, canela, anis, erva doce, amêndoa e citríco.

Notes: clove, chamomile, cinnamon, anise, fennel seeds, almond and citrus.



CARVALHO AMERICANO *American Oak*

Características sensoriais: coco, baunilha, alcaçuz, amêndoa, mel e tabaco.

Notes: coconut, vanilla, licorice, almond, honey and tobacco.



AMBURANA

Características sensoriais: groselha, manjeriço, frutas mistas, mel, melado e rapadura.

Notes: redcurrant, basil, honey, molasses and brown sugar.



CANELA SASSAFRÁS *Cinnamon Sassafras*

Características sensoriais: menta, hortelã, pinho, cardamomo, cânfora, canela e pimenta.

Notes: mint, peppermint, pine, cardamom, camphor, cinnamon and chili pepper.



CARVALHO EUROPEU *European Oak*

Características sensoriais: nozes, amêndoas, baunilha, chocolate e tabaco.

Notes: Walnut, almonds, vanilla, chocolate and tobacco.

NOSSO COMPROMISSO COM A

INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

Certificação Orgânica

Nossa certificação orgânica garante que os produtos são cultivados sem pesticidas ou fertilizantes sintéticos. Protege o ambiente natural e assegura a pureza e a qualidade superior de nossa cachaça.

Educação Ambiental

Promovemos a conscientização sobre sustentabilidade através de visitas à destilaria para compartilhar nossas práticas sustentáveis e incentivar hábitos mais verdes.

Reciclagem de Resíduos

O bagaço da cana, resíduo sólido da moagem, é convertido em adubo orgânico, retornando ao solo para nutrir a próxima safra de cana.

Sustentabilidade na Embalagem

Reduzimos materiais desnecessários, usamos materiais recicláveis e buscamos soluções inovadoras para diminuir o impacto ambiental.

Energia Solar

A destilaria é equipada com um sistema de energia solar fotovoltaica que capta a energia do sol para produzir eletricidade. Hoje, abastece desde a destilação até o envasamento da cachaça.

Reaproveitamento

As frações não utilizadas na destilação, conhecidas como “cabeça” e “cauda”, são ricas em etanol e são reutilizadas como combustível para a caldeira que aquece os alambiques.

PREMIAÇÕES À EMPRESA



2013 - Pequeno Desbravador
Internacional - 41° Prêmio Exportador RS.



2019 - Troféu 47° Prêmio
Exportação Distinção Ouro.



2015 - Troféu 43° Prêmio Exportação
Destaque Setorial - Bebidas.



2020 - Troféu 48° Prêmio
Exportação Destaque Setorial - Bebidas.



2017 - Troféu 45° Prêmio
Exportação Destaque Setorial - Bebidas.



2021 - Troféu 49° Prêmio
Exportação Destaque Setorial - Bebidas.



2018 - Troféu 46° Prêmio
Exportação Destaque Setorial - Bebidas.



2022 - Prêmio Exportação RS
Destaque Setorial - Bebidas.



2018 - Prêmio Grandes Cases de
Embalagens com a linha Gin WH48.



2023 - Prêmio Exportação RS
Destaque Setorial - Indústria.



2019 - Troféu 47° Prêmio
Exportação Destaque Setorial - Bebidas.



2024 - Prêmio Exportação RS
Destaque Setorial - Indústria.

LINHAS WEBER HAUS

Portfólio

1

LINHA PREMIUM

Premium Cachaças

CACHAÇA EXTRA PREMIUM 21 ANOS DIAMANT	10
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 12 ANOS	12
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 10 ANOS ¼ BARREL	13
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 8 ANOS	14
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 200 ANOS IMIGRAÇÃO	14
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 7.5 ANOS	15
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 6 ANOS	15
CACHAÇA EXTRA PREMIUM 5 ANOS SOLERA	16
CACHAÇA PREMIUM GOLD 4 ANOS	16
CACHAÇA PREMIUM BLACK 3 ANOS	17
CACHAÇA PRATA CLÁSSICA ORGÂNICA	17

2

LINHA TRADICIONAL

Classic Cachaças

CACHAÇA PREMIUM 7 MADEIRAS	18
CACHAÇA CAMISA 8 GOLD ORGÂNICA	19
CACHAÇA PRIME PRATA ORGÂNICA	19
CACHAÇA PREMIUM CARVALHO E CABRIÚVA	20
CACHAÇA ENVELHECIDA AMBURANA ORGÂNICA	20
CACHAÇA ENVELHECIDA BÁLSAMO ORGÂNICA	21
CACHAÇA ENVELHECIDA CANELA SASSAFRÁS	21
CACHAÇA PRATA	21

3

LICORES

Liqueurs

LICOR FINO DE CACHAÇA DE AMBURANA	22
LICOR FINO MEL E CACHAÇA	22
LICOR FINO DE MAÇÃ VERDE E CACHAÇA - APPLE	23
LICOR FINO DE MEL E CACHAÇA - HONEY	23
LICOR FINO DE CANELA E CACHAÇA - FIRE	23
LICOR FINO LIMÃO SICILIANO	24
LICOR FINO CASSIS	25
LICOR FINO DAMASCO	25
LICOR FINO CURAÇAU BLUE	25
LICOR CREME LIMÃO SICILIANO	26
LICOR CREME LEITE	26
LICOR CREME CHOCOLATE	27
LICOR CREME CAPPUCCINO	27
LICOR CREME MARACUJÁ	27
LICOR CREME FRUTAS VERMELHAS	28
LICOR CREME MILHO VERDE	28
LICOR CREME MENTA	28

4

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

Cocktail

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA JAMBU, PIMENTA E CANELA	29
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA BANANA	29
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA ABACAXI	30
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA HORTELÃ	30
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA COCO	30
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA ANIS	31
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA GENGIBRE	31



PRIMAVERA

Cachaças

CACHAÇA ARMAZENADA EM CABRIÚVA	32
CACHAÇA ARMAZENADA COM CHIPS DE AMBURANA	33
CACHAÇA ARMAZENADA COM CHIPS DE CARVALHO AMERICANO	33

SEÑOR WEBER

Rum

RUM SEÑOR WEBER 8 ANOS	34
RUM ORO	35
RUM BLANCO	35

WH48

Gin

LONDON DRY GIN AMBURANA	36
DRY GIN PINK	37
DRY GIN	37

ANTIQUA

Gin, Vodka e Licor

LICOR FINO LIMONCELLO	38
BOTANIC DRY GIN	39
TROPICAL DRY GIN	39
FIRE OLD TOM GIN	39
VODKA CAVEIRA	40
VODKA TRADICIONAL	40
VODKA SABOR ABACAXI & HORTELÃ	41
VODKA SABOR MAÇÃ VERDE & LIMÃO SICILIANO	41
VODKA SABOR VANILLA	41

DRINKS

Bebidas Ready to Drink

NEGRONI BARREL 49	42
-------------------	----

ROTA 48

Cachaças

CACHAÇA PRATA	43
CACHAÇA OURO	43

LEANDRO BATISTA E UMAS E OUTRAS

Cachaças

CACHAÇA UMAS E OUTRAS	44
CACHAÇA ENVELHECIDA LEANDRO BATISTA	44

VELHO PESCADOR

Cachaças

CACHAÇA EXTRA PREMIUM	45
CACHAÇA OURO	46
CACHAÇA PRATA	46

30 LUAS

Cachaças

CACHAÇA PREMIUM	47
-----------------	----

SANTA MARTHA

Cachaças

CACHAÇA GRÁPIA	48
CACHAÇA PRATA	48

BENZADEUS

Bebidas Alcoólicas Mistas

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA ORIGINAL	49
BEBIDA ALCOÓLICA MISTA TROPICAL	49

OUTROS

ESTOJOS E KITS	51
----------------	----

1

LINHA
PREMIUM

Conheça a
história dessa
cachaça



WEBER
HAUS





CACHAÇA EXTRA PREMIUM 21 ANOS

Edição Limitada | Limited Edition

21	ANOS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO FRANCÊS E BÁLSAMO		
	YEARS	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL	ALC: 40% / 80 proof

No ano marcante de 2000, quando o mundo ansiava por uma nova era e por mudanças significativas, Hugo Weber e o jovem Evandro Weber decidiram criar uma cachaça especial. Colocaram-na para envelhecer em seus melhores tonéis e deixaram-na no “Vergesslichkeit” (esquecimento).

O projeto exigia um planejamento minucioso e uma organização cuidadosa. Na colheita de 1999, destilaram um volume de cachaça para ser deixada nas barricas por muitos anos. A evolução ao longo desse período foi notável, com cada barril de carvalho conferindo características únicas à bebida. Ano após ano, pai e filho dedicaram-se à degustação criteriosa de cada barril, avaliando e selecionando as melhores partes para o produto final. Embora na época não houvesse uma ideia clara sobre o destino, o nome ou as características específicas do produto, havia uma certeza: estavam criando a grande joia da destilaria.

O resultado foi a Weber Haus Diamant 21 Anos, uma raridade que representa a amizade entre pai e filho e que evoluiu ao longo dos anos. Este projeto culminou em apenas 1.000 garrafas exclusivas, cada uma carregada de história, luxo e brasilidade. A cachaça passou por seis anos de envelhecimento em barris de Carvalho Francês e quinze anos em barris de Bálsamo. A garrafa número 0001 da Weber Haus Diamant 21 Anos já tem um dono: foi arrematada por R\$66.948,00 em um leilão no dia de seu lançamento.

In the remarkable year 2000, when the world was yearning for a new era and significant changes, Hugo Weber and the young Evandro Weber decided to create a special cachaça. They put it to age in their best casks and left it in “Vergesslichkeit” (oblivion).

The project required meticulous planning and careful organization. In the 1999 harvest, they distilled a volume of cachaça to be left in the barrels for many years. The evolution over this period was remarkable, with each oak barrel giving the drink unique characteristics. Year after year, father and son dedicated themselves to carefully tasting each barrel, evaluating and selecting the best parts for the final product. Although at the time there was no clear idea of the product’s destination, name or specific characteristics, there was one certainty: they were creating the distillery’s great jewel.

The result was Weber Haus Diamant 21 Years Old, a rarity that represents the friendship between father and son and which has evolved over the years. This project culminated in just 1,000 exclusive bottles, each loaded with history, luxury and Brazilianness. The cachaça was aged for six years in French oak barrels and fifteen years in balsam barrels. Bottle number 0001 of Weber Haus Diamant 21 Anos already has an owner: it was sold for R\$66,948.00 at an auction on the day of its launch.



CACHAÇA
EXTRA PREMIUM
XII ANOS (LOTE 48)

Edição Limitada | Limited Edition

12 ANOS
YEARS

MADEIRAS | WOODS: CARVALHO FRANCÊS E BÁLSAMO

CLASSE | CLASS: CACHAÇA VOL | ALC: 40% / 80 proof

Lote 48 é uma cachaca única, envelhecida por 12 anos em barris de bálsamo e carvalho francês. A criação deste blend contou com a expertise de alguns dos principais especialistas em cachaca. Foram produzidas apenas 2.000 garrafas, tornando cada uma delas uma verdadeira raridade.

Lote 48, a unique cachaca, aged for 12 years in balsam and French oak barrels. The preparation of the blend included the participation of some of the main cachaca experts. There are only 2 thousand bottles made on a rarity scale.



CACHAÇA
EXTRA PREMIUM
10 ANOS

Edição Limitada | Limited Edition

10 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: AMBURANA, BÁLSAMO, CARVALHO FRANCÊS E GRÁPIA		
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL	ALC: 40% / 80 proof

Um produto único, inédito, composto pelas mais tradicionais madeiras do Brasil. No dia da Cachaça, 13/09/2021, surge um novo ícone das cachaças brasileiras, com uma edição limitada de apenas 1.000 garrafas. Amburana, Bálsamo, Carvalho Francês e Grápiã, cada uma com suas características, juntas, dão vida a nossa Single Barrel.

1 Barril, 4 Madeiras. 10 anos de envelhecimento.

A unique, unprecedented product, composed of the most traditional wood from Brazil. On Cachaça Day, 13/09/2021, a new icon of Brazilian cachaças appears, with a limited edition of just 1,000 bottles. Amburana, Balsam, French Oak and Grápiã, each with its own characteristics, together, give life to our Single Barrel.

11 Barrel, 4 Woods. 10 Years of Aging.

1 LINHA PREMIUM

Cachaças



CACHAÇA EXTRA PREMIUM 8 ANOS

Edição Limitada | Limited Edition

8 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO FRANCÊS E AMBURANA FINALIZADA EM BARRIS DE VINHO EX-JEREZ.	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 40% / 80 proof

Envelhecida em barris carvalho francês e amburana finalizada em barris de vinho jerez importados da Espanha. Essa abordagem acrescenta camadas de sabor e complexidade ao produto. Uma fusão inovadora de tradições, que resulta em uma bebida única.

Aged in Amburana and French Oak barrels, Weber Haus Extra Premium Cachaca is finished in sherry wine barrels imported from Spain. This approach adds layers of flavor and complexity to the product. An innovative fusion of traditions, which results in a unique drink.

750ml | EAN 7898013039437



CACHAÇA EXTRA PREMIUM 200 ANOS IMIGRAÇÃO

Edição Limitada | Limited Edition

5 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO EUROPEU E AMBURANA.	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 40% / 80 proof

Em 2024, a família Weber presta uma homenagem aos alemães e seus descendentes que, há 200 anos, escolheram o Brasil como seu lar em busca de oportunidades e uma vida melhor. A Weber Haus celebra essa história com sua cachaca, brindando aos descendentes alemães que nutrem o orgulho de pertencer a duas pátrias, Alemanha e Brasil!

Esta cachaca extra premium é o resultado de um cuidadoso processo de envelhecimento em barris de amburana e carvalho europeu. Cada tipo de barril adiciona camadas de complexidade aos sabores, criando uma bebida única e refinada. O aroma é uma sinfonia de notas sutis, enquanto o paladar revela uma harmonia de sabores suaves e marcantes.

In 2024, the Weber family pays tribute to the Germans and their descendants who, 200 years ago, chose Brazil as their home in search of opportunities and a better life. Weber Haus celebrates this history with its cachaca, toasting German descendants who are proud to belong to two homelands, Germany and Brazil! This extra premium cachaca is the result of a careful aging process in amburana and European oak barrels. Each type of barrel adds layers of complexity to the flavors, creating a unique and refined drink. The aroma is a symphony of subtle notes, while the palate reveals a harmony of smooth and striking flavors and complexity to the product. An innovative fusion of traditions, which results in a unique drink.

750ml | EAN 7898013033107



**CACHAÇA
EXTRA PREMIUM
7,5 ANOS**

Reserva especial | Special reserve

7.5 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO AMERICANO E AMBURANA FINALIZADA EM BARRIS DE VINHO EX-JEREZ.	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 40% / 80 proof

Com mais de 7 décadas de trabalho, paixão pelo que se faz e busca incessante pela qualidade, a família Weber lança esta cachaça inovadora no mundo. Com a finalização de envelhecimento em autênticas barricas de vinho Jerez, clássicos provenientes da Europa, a ousadia é a marca deste produto! Nele, está engarrafada a tradição da família Weber, que deixa seu legado e se perpetua pela história.

With more than 7 decades of work, passion for what they do and incessant search for quality, the Weber family launches this innovative cachaça into the world. After aging in authentic Jerez wine barrels, classics from Europe, boldness is the hallmark of this product! It contains the tradition of the Weber family, which leaves its legacy and is perpetuated throughout history.

750ml | EAN 7898013039970



**CACHAÇA
EXTRA PREMIUM
6 ANOS**

Reserva especial | Special reserve

6 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO FRANCÊS E BALSAMO	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 38% / 76 proof

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 destilaria. 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 Destilaria. The cachaça attributes shows the Weber Family inscription and earned the international recognition in many contests.

Premiações:

- OURO** | 2010 - Concurso Mundial de Bruxelas
- PRATA** | 2014 - 24ª Edição da Expo Cachaça
- OURO** | 2015 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- PRATA** | 2016 - Concurso 39º Expointer
- PRATA** | 2018 - Concurso Sabor Gaúcho Expointer

750ml | EAN 7898013033046
160ml | EAN 7898013030427

1 LINHA PREMIUM

Cachaças



CACHAÇA EXTRA PREMIUM 5 ANOS

Reserva especial | Special reserve

5 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO AMERICANO
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 40% / 80 proof

Reserva Solera é envelhecida por 5 anos em barricas novas de carvalho americano, onde cada fileira do sistema Solera tem uma tosta específica. O sistema solera é um conjunto de barris de carvalho empilhados em camadas. A de baixo, mais próxima do solo, chama-se Solera e contém a cachaça mais velha, as outras camadas são chamadas de reprodutoras, cada uma contendo uma cachaça gradativamente mais jovem, até chegar à de cima, que é cheia de cachaça recém destilada. Quando a Solera tem parte de seu conteúdo retirada para engarrafamento e comercialização, é repostada com a cachaça da camada reprodutora logo acima da camada em uso e assim sucessivamente. Este processo de armazenamento confere a Reserva Solera um sabor único, no qual se percebem no paladar notas de baunilha e café torrado.

Solera Reserve is aged for 5 years in new American oak barrels, where each row of the Solera system has a specific toast. The solera system is a set of oak barrels stacked in layers. The bottom one, closest to the ground, is called Solera and contains the oldest cachaça, the other layers are called reproductive layers, each containing a gradually younger cachaça, until reaching the top one, which is full of newly distilled cachaça. When Solera has part of its content removed for bottling and marketing, it is replaced with cachaça from the reproductive layer just above the layer in use and so on. This storage process gives Solera Reserve a unique flavor, in which notes of vanilla and roasted coffee can be perceived on the palate.

Premiações:

OURO | 2021 - Concurso Mundial de Bruxelas

750ml | EAN 7898013033046



CACHAÇA PREMIUM GOLD ORGÂNICA 4 ANOS

Certificada Orgânica | Certified Organic

4 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO FRANCÊS
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Destilada em alambique e envelhecida em barris de carvalho francês durante quatro anos, proporcionando um sabor marcante e amadeirado. Própria para ser consumida como aperitivo ou digestivo após as refeições.

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

Premiações:

- PRATA** | 2012 - Degustação às Cegas - 21° Expo Cachaça Dose Dupla
- PRATA** | 2013 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Taiwan
- PRATA** | 2015 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- PRATA** | 2015 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. China
- PRATA** | 2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** | 2020 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil
- OURO** | 2021 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 7898013030663
160ml | EAN 7898013030687



**CACHAÇA
PREMIUM BLACK
3 ANOS**

3 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO FRANCÊS E BALSAMO
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 40% / 80 proof

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 dois anos em carvalho francês e um ano em balsamo). Compartilhar com aperitivos leves, queijos ou bruscheta.

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

Premiações:

- BRONZE** 2008 - San Francisco World Spirits Competition
- PRATA** 2009 - Concurso San Francisco World Spirits Competition
- OURO** 2013 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** 2015 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** 2020 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 898013032100
160ml | EAN 7898013033619



**CACHAÇA
PRATA
ORGÂNICA**

Certificada Orgânica | Certified Organic

1 ANOS YEARS	ARMAZENAGEM STORAGE: TANQUE DE INOX
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

A Cachaça Prata Orgânica é destilada em alambiques de cobre e armazenada durante um ano em tanques inox. De paladar revela-se macia, suave e harmônica. Ideal para consumir pura, em coquetéis de frutas e drinks elaborados.

Distilled in alambic (cooper 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.

Premiações:

- PRATA** 2007 - Concurso Alambiques Gaúchos
- OURO** 2007 - Concurso Mundial de Bruxelas
- OURO** 2008 - Concurso Mundial de Bruxelas
- BRONZE** 2012 - Degustação às Cegas - 21ª Expo Cachaça Dose Dupla
- OURO** 2015 - Concurso 38º Expointer
- PRATA** 2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- PRATA** 2017 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- PRATA** 2019 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 7898013032193
160ml | EAN 7898013030694

2

LINHA TRADICIONAL

História, cultura, conhecimento e um verdadeiro balé de aromas e sabores. Ao degustar uma cachaça artesanal, os aspectos sensoriais, olfativos e visuais merecem ser apreciados adequadamente, extraindo ao máximo da bebida.

History, culture, knowledge and a true ballet of aromas and flavors. When tasting an artisanal cachaça, the sensorial, olfactory and visual aspects deserve to be properly appreciated by taking out most of the drink.



CACHAÇA 7 MADEIRAS PREMIUM

2 ANOS YEARS

MADEIRAS | WOODS: AMBURANA, BALSAMO, CABRIÓVA, CANELA SASSAFRÁS, CARVALHO AMERICANO, CARVALHO FRANCÊS E GRÁPIA

CLASSE | CLASS: CACHAÇA VOL | ALC: 38% / 76 proof

A variedade de madeiras proporciona uma experiência única de sabores e aromas que contribuem para a complexidade e o perfil sensorial da cachaça envelhecida. O resultado é uma bebida refinada, complexa e cheia de camadas de sabores e aromas que irão surpreender até mesmo os paladares mais exigentes.

The variety of wood provides a unique experience of flavors and aromas that contribute to the complexity and sensorial profile of the aged cachaça. The result is a refined, complex drink full of layers of flavors and aromas that will surprise even the most demanding palates.

Premiações:

- OURO** 2017 - Gran Ouro Spirits Concurso Mundial de Bruxelas
- PRATA** 2017 - Concurso 27º Expo Cachaça Minas Gerais
- OURO** 2018 - Expo Cachaça
- OURO** 2019 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil
- OURO** 2021 - Concurso Mundial de Bruxelas

750ml | EAN 7898013033596


**WEBER
HAUS**



**CACHAÇA
CAMISA 8
GOLD**

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: AMBURANA E CANELA SASSAFRÁS
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Uma expressão singular da tradição e inovação, envelhecida por um ano em barricas de Amburana e Canela Sassafrás, apresentamos um perfil sensorial adocicado e equilibrado. Sabores refinados e harmoniosos distinguem esta cachaça, reconhecida internacionalmente pela qualidade superior.

A unique expression of tradition and innovation, aged for one year in Amburana and Cinnamon Sassafras barrels, we present a sweet and balanced sensorial profile. Refined and harmonious flavors distinguish this cachaça, internationally recognized for its superior quality.

Premiações:

- PRATA** | 2014 - Concurso Mundial de Bruxelas - Ed. Brasil
- OURO** | 2015 - Concurso Mundial de Bruxelas - Ed. China

750ml | EAN 7898013032674



**CACHAÇA
PRIME
PRATA**

1 ANO YEAR	ARMAZENAMENTO/STORAGE: TANQUE DE INOX
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 40% / 80 proof

Uma cachaça prata com um toque de meticulosidade da Weber Haus Diamant 21 Anos. Aos apreciadores da cachaça branca, uma forma de apresentar o espírito e a essência da cachaça mais envelhecida já lançada pela Weber Haus. Viva essa nova experiência!

A silver cachaça with a touch of meticulousness from Weber Haus Diamant 21 Years Old. For lovers of white cachaça, a way of the spirit and essence of the oldest cachaça ever launched by Weber Haus. Enjoy this new experience!

1000ml | EAN 7898013030816



**CACHAÇA
PREMIUM
CARVALHO E CABRIÚVA**

2 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO E CABRIÚVA
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Envelhecida em barris de madeira nobres como carvalho americano e cabriúva durante dois anos até atingir sua perfeição em tempo ideal de maturação. É destilada e ótima para consumir como aperitivo e drinks, sendo digestivo após as refeições.

Premiações:

● BRONZE	2008 - San Francisco World Spirits Competition - EUA
● OURO	2008 - Internacional Review Of Spirits Award - EUA
● PRATA	2009 - San Francisco World Spirits Competition - EUA
● PRATA	2013 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
● OURO	2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
● PRATA	2018 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil

700ml | EAN 789801303217
50ml | EAN 789801303019



**CACHAÇA
ENVELHECIDA
AMBURANA**

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: AMBURANA
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Envelhecida em barris de madeira de amburana durante um ano até atingir sua perfeição em tempo ideal de maturação. É destilada e ótima para consumir como aperitivo e drinks, sendo digestivo após as refeições.

Premiações:

● OURO	2012 - Concurso Mundial de Bruxelas
● OURO	2012 - Ranking Vip da Cachaça Amarelinha da Revista VIP
● PRATA	2012 - Degustação às Cegas da 21ª Expo Cachaça Dose Dupla
● OURO	2015 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
● OURO	2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
● PRATA	2020 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil
● PRATA	2021 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

700ml | EAN 7898013032131
50ml | EAN 789801303012



**CACHAÇA
ENVELHECIDA
BÁLSAMO**

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: BÁLSAMO
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Envelhecida em barris de madeira de Bálsamo durante um ano até atingir sua perfeição em tempo ideal de maturação. É destilada e ótima para consumir como aperitivo e drinks, sendo digestivo após as refeições.

Premiações:

- OURO** 2017 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** 2017 - Concurso 27º Expo Cachaça Minas Gerais
- PRATA** 2018 - Concurso Sabor Gatocho Expointer
- PRATA** 2019 - Concurso Expo Cachaça

700ml | EAN 7898013033572
50 ml | EAN 7898013033657



**CACHAÇA
ENVELHECIDA
CANELA SASSAFRÁS**

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: CANELA SASSAFRÁS
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Envelhecida em barris de madeira, de Canela Sassafrás durante um ano até atingir sua perfeição em tempo ideal de maturação. É destilada e ótima para consumir como aperitivo e drinks, sendo digestivo após as refeições.

Premiações:

- OURO** 2013 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** 2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** 2021 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

700ml | EAN 78980130332155
50 ml | EAN 7898013033626



**CACHAÇA
PRATA**

1 ANO YEAR	ARMAZENAGEM STORAGE: TANQUE DE INOX
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

A cachaça prata é conhecida por sua versatilidade e é frequentemente utilizada na preparação de coquetéis e drinks brasileiros, como a famosa caipirinha. Sua pureza e frescor combinam perfeitamente com frutas cítricas, ervas e ingredientes refrescantes, proporcionando um equilíbrio de sabores.

700ml | EAN 7898013032124
50ml | EAN 7898013030182

3

LICORES FINOS

Os licores estão presentes entre nós desde a antiguidade. Originalmente criados com fins medicinais a partir da mistura com ervas, raízes e especiarias, seu caráter alcoólico e adocicado acabou fazendo da bebida uma aliada da gastronomia, seja como um momento de prazer servido após as refeições em pequenas doses, ou como ingrediente.

Liqueurs have been present among us since ancient times. Originally created for medicinal purposes from a mixture of herbs, roots and spices, its alcoholic and sweet character ended up making the drink an ally of gastronomy, whether as a moment of pleasure served after meals in small doses, or as an ingredient.


**WEBER
HAUS**

DICA WEBER HAUS

Para aproveitar ao máximo o sabor do licor, recomenda-se apreciá-lo a uma temperatura de 10°C. Basta refrescá-lo na geladeira antes de servir.



LICOR FINO CACHAÇA E AMBURANA

Cachaça with amburana

CLASSE | CLASS: LICOR FINO

VOL | ALC: 30% / 60 proof

Premiações:

 PRATA | 2017 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil

500ml | EAN 7898013030397



LICOR FINO CACHAÇA E MEL

Honey with cachaça

CLASSE | CLASS: LICOR FINO

VOL | ALC: 20% / 40 proof

500ml | EAN 7898013030496



**LICOR FINO DE
CACHAÇA
E MAÇÃ VERDE**

Apple

CLASSE | CLASS: **LICOR FINO**

VOL | ALC: **35% / 70 proof**

**LICOR FINO DE
CACHAÇA
E MEL**

Honey

CLASSE | CLASS: **LICOR FINO**

VOL | ALC: **30% / 60 proof**

**LICOR FINO DE
CACHAÇA
E CANELA**

Fire

CLASSE | CLASS: **LICOR FINO**

VOL | ALC: **35% / 70 proof**

750ml | EAN 7898013030021

750ml | EAN 7898013039352

750ml | EAN 7898013039369



**LICOR FINO DE
LIMÃO
SICILIANO**

Sicilian Lemon

CLASSE | CLASS: LICOR FINO

VOL | ALC: 30% /60 proof

750ml | EAN 7898013039956



LICOR FINO DE CASSIS

Cassis

CLASSE | CLASS: **LICOR FINO**

VOL | ALC: **20% / 40 proof**

500ml | EAN 7898013030567



LICOR FINO DE DAMASCO

Apricot

CLASSE | CLASS: **LICOR FINO**

VOL | ALC: **20% / 40 proof**

500ml | EAN 7898013030861



LICOR FINO DE CURAÇAU BLUE

Curaçau Blue

CLASSE | CLASS: **LICOR FINO**

VOL | ALC: **30% / 60 proof**

500ml | EAN 7898013030854

3

LICORES CREME

Os licores estão presentes entre nós desde a antiguidade. Originalmente criados com fins medicinais a partir da mistura com ervas, raízes e especiarias, seu caráter alcoólico e adocicado acabou fazendo da bebida uma aliada da gastronomia, seja como um momento de prazer servido após as refeições em pequenas doses, ou como ingrediente.



**LICOR CREME
LIMÃO SICILIANO**

Sicilian Lemon Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **17% / 34 proof**



**LICOR CREME
LEITE**

Milk Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **17% / 34 proof**


**WEBER
HAUS**

Premiações:

 **OURO** | 2021 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 7898013039963

500ml | EAN 7898013030564



**LICOR CREME
 CHOCOLATE**

Chocolate Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **20% / 40 proof**



**LICOR CREME
 CAPPUCCHINO**

Cappuccino Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **20% / 40 proof**



**LICOR CREME
 MARACUJÁ**

Passion Fruit Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **17% / 34 proof**

Premiações:

PRATA | 2021 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

500ml | EAN 7898013030465

500ml | EAN 7898013030847

500ml | EAN 7898013030307



**LICOR CREME
FRUTAS VERMELHAS**

Red Fruits Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **17% / 34 proof**

500ml | EAN 7898013030465



**LICOR CREME
MILHO VERDE**

Green Corn Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **17% / 34 proof**

500ml | EAN 7898013039314



**LICOR CREME
MENTA**

Mint Cream

CLASSE | CLASS: **LICOR CREME**

VOL | ALC: **20% / 34 proof**

500ml | EAN 7898013030878

4

BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

O ar de mistério que a alquimia revela, denota a arte dominada por quem a produz. A alquimia reside justamente nas medidas, nas escolhas. É exatamente esse misto de possibilidades que cria as condições favoráveis para que cada bebida seja única.

History, culture, knowledge and a true ballet of aromas and flavors. When tasting an artisanal cachaça, the sensorial, olfactory and visual aspects deserve to be properly appreciated by taking out most of the drink.



BEBIDA MISTA DE JAMBU, PIMENTA E CANELA

Jambu flower, pepper and cinnamon

CLASSE | CLASS: BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

VOL | ALC: 33% / 66 proof

500ml | EAN 7898013030397
50ml | EAN 7898013039222



BEBIDA MISTA DE BANANA

Banana

CLASSE | CLASS: BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

VOL | ALC: 22,5% / 45 proof

500ml | EAN 7898013030380


**WEBER
HAUS**

4 BEBIDA ALCOÓLICA MISTA



**BEBIDA MISTA DE
ABACAXI**

Pineapple

CLASSE | CLASS: **BEBIDA ALCOÓLICA MISTA**

VOL | ALC: **22,5% / 45 proof**

500ml | EAN 7898013030380



**BEBIDA MISTA DE
HORTELÃ**

Mint

CLASSE | CLASS: **BEBIDA ALCOÓLICA MISTA**

VOL | ALC: **22,5% / 45 proof**

500ml | EAN 7898013030274



**BEBIDA MISTA DE
COCO**

Coconut

CLASSE | CLASS: **BEBIDA ALCOÓLICA MISTA**

VOL | ALC: **22,5% / 45 proof**

500ml | EAN 7898013030250

4 BEBIDA ALCOÓLICA MISTA



**BEBIDA MISTA DE
GENGIBRE**

Ginger

CLASSE | CLASS: **BEBIDA ALCOÓLICA MISTA**

VOL | ALC: **22,5% / 45 proof**

500ml | EAN 7898013030151



**BEBIDA MISTA DE
ANIS**

Aniseed

CLASSE | CLASS: **BEBIDA ALCOÓLICA MISTA**

VOL | ALC: **22,5% / 45 proof**

500ml | EAN 7898013030267



5

PRIMAVERA CACHAÇA

Em 1969, a família Weber introduziu no mercado sua inaugural cachaça sob o nome de Primavera.

Agora, após cinco décadas, a marca passou por uma renovação, apresentando uma estética genuína e contemporânea.

In 1969, the Weber family introduced its inaugural cachaça to the market under the name Primavera. Now, after five decades, the brand has gone through a renewal, presenting a genuine and contemporary aesthetic.



CACHAÇA PRIMAVERA CABRIÚVA

6 MESES MONTHS	MADEIRAS WOODS: CABRIÚVA
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 42% / 84 proof

CACHAÇA PRIMAVERA

600ml | EAN 7898013033893



**CACHAÇA
PRIMAVERA
AMBURANA**

6 MESES MONTHS	MADEIRAS WOODS: AMBURANA	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 42% / 84 proof

600ml | EAN 7898013033893



**CACHAÇA
PRIMAVERA
CARVALHO
AMERICANO**

6 MESES MONTHS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO AMERICANO	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 42% / 84 proof

600ml | EAN 7898013033893

6

SEÑOR WEBER RUM

Em um inverno gaúcho, um senhor Caribenho visitou a destilaria Weber Haus e se impressionou com a qualidade das cachaças.

Ele desafiou Evandro Weber a criar um rum que pudesse superar aos melhores rótulos das Américas. Esse desafio ficou com Evandro por anos, até que ele aceitou.

A garrafa 001 está exposta na boutique da Weber Haus, na Rota Romântica no RS, aguardando o retorno do “Señor” para confirmar o cumprimento do desafio.

In a Gaicho winter, a Caribbean man visited the Weber Haus distillery and he was impressed by the quality of the cachaças.

He challenged Evandro Weber to create a rum that could surpass the best labels in the Americas. This challenge remained with Evandro for years, until he accepted it.

Bottle 001 is on display at the Weber Haus boutique, on Rota Romântica in RS, awaiting the return of the “Señor” to confirm the completion of the challenge



1848 SEÑOR 1948
WEBER



SEÑOR WEBER RUM OITO ANOS

8 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: AMBURANA, BÁLSAMO, CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO	
	CLASSE CLASS: RUM	VOL ALC: 40% / 80 proof

O Rum Señor Weber 8 anos é um destilado de origem caribenha agora com a alma brasileira. No processo de envelhecimento e maturação deste destilado elaborado a partir do melão da cana, buscou se dar um perfil único e exclusivo.

Com todo o know how em envelhecimentos de destilados adquiridos ao longo dos seus mais de 75 anos a Weber Haus ousa em desenvolver um blend de Amburana, Carvalho Francês e Americano, finalizado em barris de Canela Sassafrás e vinho Ex-Jerez. Assim, não apenas os 8 anos de envelhecimento agregam sabores e aromas a este rum, mas também a excentricidade e ousadia nas escolhas das barricas.

Rum Señor Weber 8, a distillate of Caribbean origin now with a Brazilian soul. In the aging and maturation process of this distillate made from sugarcane molasses, we sought to give it a unique and exclusive profile. With all the know-how in aging distillates acquired over its more than 75 years, Weber Haus dares to develop a Blend of Amburana (typically Brazilian wood), balsam, French oak and American oak, finished in sassafras and sherry barrels px (a classic of world winemaking). Therefore, not only the 8 years of aging add flavors and aromas to this Rum, but also the eccentricity and boldness in the barrel choices.

750ml | EAN 7898013033114



**SEÑOR WEBER
RUM
ORO**

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: AMBURANA, BÁLSAMO E CARVALHO		
	CLASSE CLASS: RUM	VOL ALC: 38% / 76 proof	

O Rum Señor Weber Oro é destilado em alambique de cobre, armazenado em barris de Amburana, Bálsamo e Carvalho Americano. Carrega uma personalidade caribenha e latina, tendo 38% de teor alcoólico.

Señor Weber Oro Rum is distilled in a copper still, stored in Amburana, Balsam and American Oak barrels. It carries a Caribbean and Latin personality, with 38% alcohol content.

Premiações:

-  **OURO** | 2020 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil
-  **OURO** | 2021 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

700ml | EAN 7898013033800



**SEÑOR WEBER
RUM
BLANCO**

1 ANO YEAR	ARMAZENAGEM STORAGE: TANQUE DE INOX		
	CLASSE CLASS: RUM	VOL ALC: 37,5% / 75 proof	

O Rum Señor Weber Blanco é destilado em alambiques de cobre handmade. Carrega uma personalidade caribenha e latina, tendo 37,5% de teor alcoólico.

Rum Señor Weber Blanco is distilled in handmade copper stills. It carries a Caribbean and Latin personality, with 37.5% alcohol content.

Premiações:

-  **OURO** | 2021 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

700ml | EAN 7898013033794

7

WH48 GIN

Um gin autenticamente brasileiro de origem orgânica, com uma infusão exclusiva sem paralelo global. Fruto de dois anos de dedicação, o resultado é uma sofisticada combinação de ingredientes botânicos, cuidadosamente preservados em uma garrafa de design artesanal.

Essa é a essência do gin apresentado pela Destilaria Weber Haus, com sede em Ivoti, reconhecida por produzir uma das linhas de cachaça mais renomadas do Brasil.

An authentically Brazilian gin of organic origin, with an exclusive infusion that has no global parallel. The result of two years of dedication, the result is a sophisticated combination of botanical ingredients, carefully preserved in a handcrafted bottle.

This is the essence of the gin presented by Destilaria Weber Haus, based in Ivoti, recognized for producing one of the most renowned lines of cachaça in Brazil.



WH48 LONDON DRY GIN AMBURANA

CLASSE | CLASS: LONDON DRY GIN VOL | ALC: 40% / 80 proof

O Gin WH 48 orgânico foi elaborado segundo a receita tradicional de London Dry Gin, destilado em alambique de cobre artesanal "handmade". O Gin WH 48 Lote Especial Amburana é um destilado de zimbro com adição de infusões da tradicional erva-mate gaúcha da espécie *ilex paraguariensis*, gengibre nativo do Lote 48 da família Weber, além de folhas de cana-de-açúcar frescas. A Amburana, madeira brasileira, deixa o gin com aroma e sabor levemente adocicado, frutado e com toques de especiarias que remetem à madeira, além de uma cor amarelada.

*The organic Gin WH 48 was prepared according to the traditional London Dry Gin recipe, distilled in a handmade copper still. Gin WH 48 Lote Especial Amburana is a juniper distillate with the addition of infusions of the traditional gaúcho yerba mate of the *ilex paraguariensis* species, native ginger from Lot 48 of the Weber family, as well as fresh sugarcane leaves. Amburana, a brazilian wood, leaves the gin with a slightly sweetish, fruity aroma and flavor with touches of spices that refer to wood, as well as a yellowish color.*

Premiações:

-  **OURO** | 2018 - Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil
-  **PRATA** | 2020 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 7898013033671



**WH48
DRY GIN
PINK**

CLASSE CLASS: DRY GIN	VOL ALC: 44% / 88 proof
-------------------------	---------------------------

Nesta exclusiva receita Dry Gin Hibisco - destilado em alambique de cobre artesanal “handmade” - foram utilizadas infusões da tradicional erva-mate gaúcha da espécie *ilex paraguariensis*, que proporciona leve amargor, além do gengibre nativo do Lote 48 da família Weber e folhas de cana de açúcar. O gengibre proporciona um sabor picante e as folhas de cana conferem um aroma fresco à bebida. Finalizado com infusões de hibisco, ressaltando um delicado sabor floral suave.

*In this exclusive Dry Gin Hibiscus recipe - distilled in a handmade copper still - infusions of the traditional gaucho yerba mate of the *ilex paraguariensis* species were used, which provides a light bitterness, besides the native ginger from Lot 48 of the Weber family and sugarcane leaves. The ginger provides a spicy flavor, and the sugarcane leaves add a fresh aroma to the drink. Finished with hibiscus infusions, highlighting a delicate, soft floral flavor.*

Premiações:

- OURO** | 2019 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil
- PRATA** | 2020 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 7898013033749



**WH48
DRY GIN**

CLASSE CLASS: DRY GIN	VOL ALC: 44% / 88 proof
-------------------------	---------------------------

Nesta exclusiva receita Dry Gin - destilado em alambique de cobre artesanal “handmade” - foram utilizadas infusões da tradicional erva-mate gaúcha da espécie *ilex paraguariensis*, que proporciona leve amargor, além do gengibre nativo do Lote 48 da família Weber e folhas de cana-de-açúcar frescas, que o tornam único no mundo. O gengibre proporciona sabor picante e as folhas conferem um aroma fresco à bebida.

*In this exclusive Dry Gin recipe - distilled in a handmade copper still - infusions of the traditional gaucho yerba mate of the *ilex paraguariensis* species were used, which provides a light bitterness, in addition to native ginger from Lot 48 of the Weber Family and fresh sugarcane leaves, which make it unique in the world. The ginger provides a spicy flavor and the leaves give the drink a fresh aroma.*

Premiações:

- GRAND OURO** | 2018 - Concurso Mundial de Bruxelas Edição Brasil
- PRATA** | 2019 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil
- PRATA** | 2020 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

750ml | EAN 7898013033688

8

ANTIQUA GIN, VODKA E LICOR

Antiqua é uma marca que presta homenagem às tradições antigas de destilação. Inspirada pelo significado de seu nome em latim, “velho”, ela reflete a paixão e o respeito pelos métodos tradicionais. O fundador, Hugo Weber, era conhecido por usar bagas de zimbro para enriquecer o sabor de suas cachaças. Antiqua honra esse legado, oferecendo sabores que são ao mesmo tempo clássicos e distintos, um verdadeiro tributo à arte da destilação.

Antiqua is a brand that pays homage to the ancient traditions of distillation. Inspired by the meaning of its name in Latin, “old”, it reflects the passion and respect for traditional methods. The founder, Hugo Weber, was known for using juniper berries to enrich the flavor of his cachaças. Antiqua honors this legacy by offering flavors that are both classic and distinctive, a true tribute to the art of distillation.



ANTIQUA



ANTIQUA LICOR FINO LIMONCELLO

CLASSE | CLASS: LICOR FINO | VOL | ALC: 25%

Esse licor fino traz um toque cítrico marcante e suave. Ideal para ser apreciado puro, em coquetéis, como o Limoncello Spritz ou como acompanhamento de sobremesas.

750ml | EAN 7898013030298



DRY GIN
ANTIQUA
BOTANIC

CLASSE | CLASS: DRY GIN | VOL | ALC: 38,8% / 77,6 proof

Composto por 8 botânicos: zimbro, cardamomo, limão, pimenta-dedo-de-moça, pimenta da jamaica, coentro, erva-mate e gengibre.

1000ml | EAN 7898013038751



OLD TOM GIN
ANTIQUA
FIRE

CLASSE | CLASS: OLD TOM | VOL | ALC: 35,3% / 70,6 proof

Composto por zimbro, jambu, pimenta, canela, baunilha, manga, amburana e morango.

1000ml | EAN 7898013033749



DRY GIN
ANTIQUA
TROPICAL

CLASSE | CLASS: DRY GIN | VOL | ALC: 35,8% / 71,6 proof

Composto por limão siciliano, cúrcuma, manga, hibisco, abacaxi, pimenta, mandarin e zimbro.

1000ml | EAN 7898013033688



**ANTIQUA
VODKA
CAVEIRA**

CLASSE | CLASS: **VODKA** | VOL | ALC: **36% / 72 proof**

750ml | EAN 7898013034449



**ANTIQUA
VODKA
SILVER**

CLASSE | CLASS: **VODKA** | VOL | ALC: **36% / 72 proof**

1000ml | EAN 7898013033022



**ANTIQUA VODKA
ABACAXI &
HORTELÃ**

CLASSE CLASS: VODKA	VOL ALC: 36% / 77.6 proof
-----------------------	-----------------------------



**ANTIQUA VODKA
VANILLA**

CLASSE CLASS: VODKA	VOL ALC: 36% / 88 proof
-----------------------	---------------------------



**ANTIQUA VODKA
MAÇA VERDE &
LIMÃO SICILIANO**

CLASSE CLASS: VODKA	VOL ALC: 36% / 88 proof
-----------------------	---------------------------



BEBIDAS READY TO DRINK

As bebidas “ready to drink” são ideais para quem busca novas experiências de sabor, oferecendo a conveniência de um produto pronto para consumir. Elas unem ingredientes selecionados em uma única bebida, proporcionando a experiência de um coquetel com a qualidade e o sabor de uma criação feita por um bartender, já pronta para ser apreciada.

Ready-to-drink beverages are ideal for those looking for new taste experiences, offering the convenience of a ready-to-drink product. They combine selected ingredients in a single drink, providing the experience of a cocktail with the quality and taste of a bartender's creation, ready to be enjoyed.



COCKTAIL ALCOÓLICO

NEGRONI BARREL 49

CLASSE | CLASS: COCKTAIL ALCOÓLICO

VOL | ALC: 26% / 52 proof

Com um processo de armazenamento único em barris compostos por 49 pedaços de madeira de amburana, o Negroni Barrel 49 se transforma em uma bebida com um perfil de sabor rico, complexo e marcante. Cada gole oferece uma experiência sensorial memorável, marcada pela combinação harmoniosa de ingredientes.

With a unique storage process in barrels made up of 49 pieces of amburana wood, Negroni Barrel 49 is transformed into a drink with a rich, complex and striking flavor profile. Each sip offers a memorable sensory experience, marked by the harmonious combination of ingredients.

750ml | EAN 7898013030175

10

ROTA 48 CACHAÇA

Rota 48, homenageia o caminho histórico dos tropeiros do século XVIII, culminando na “Ponte do Imperador”.

Construída em 1857, teve apoio de D. Pedro II devido à sua relevância comercial. Ao redor, haviam hospedarias, ferrarias, comércios e cachaça.

Hoje, faz parte da “Rota Romântica”, onde se encontra a destilaria Weber Haus como atração turística.

Route 48, pays tribute to the historic route of the 18th century drovers, culminating in the “Emperor’s Bridge”.

Built in 1857, it was supported by D. Pedro II due to its commercial relevance. Around it, there were inns, blacksmith shops, and cachaça stores.

Today, it is part of the “Romantic Route”, where the Weber Haus distillery is located as a tourist attraction.



**CACHAÇA
ROTA 48
OURO**

6 MESES MONTHS	MADEIRAS WOODS: AMBURANA		
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 40% / 80 proof	



**CACHAÇA
ROTA 48
PRATA**

ARMAZENAMENTO/STORAGE: TANQUE DE INOX		
CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 48% / 96 proof	

**ROTA
48**

1000ml | EAN 7898013038737

1000ml | EAN7898013030816

11

UMAS E OUTRAS LEANDRO BATISTA CACHAÇA

Leandro Batista, Mestre Alambiqueiro pelo Centro de Tecnologia da Cachaça, formado em Análise Sensorial pela USP e em Bartending pelo Senac.

Iniciou no Restaurante Mocotó e agora seleciona cachaças no Restaurante Barnabé, conduzindo degustações e palestras.

A cachaça “Leandro Batista” é uma mistura de madeiras brasileiras envelhecidas um ano em barris de amburana, bálsamo e canela sassafrás, resultando em uma cachaça suave com notas de especiarias, baunilha e canela.

Leandro Batista, Master Alambiquer from the Cachaça Technology Center, graduated in Sensory Analysis from USP and in Bartending from Senac.

He started at Restaurante Mocotó and now selects cachaças at Restaurante Barnabé, leading tastings and lectures.

“Leandro Batista” cachaça is a mixture of Brazilian wood aged for a year in amburana, balsam and sassafras cinnamon barrels, resulting in a smooth cachaça with notes of spices, vanilla and cinnamon.



Leandro Batista

**UMAS
& OUTRAS**



CACHAÇA UMAS E OUTRAS

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: AMBURANA E CANELA SASSAFRÁS	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 40% / 80 proof

1000ml | EAN 7898013033640



CACHAÇA LEANDRO BATISTA ENVELHECIDA

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: AMBURANA, BÁLSAMO E CANELA SASSAFRÁS	
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 38% / 76 proof

750ml | EAN 7898013033633

Premiações:

	PRATA	2017 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
	OURO	2018 - Concurso Mundial de Bruxelas
	OURO	2020 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil
	OURO	2021 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

12

VELHO PESCADOR CACHAÇA

Na região de Caconde, em Osório, Rio Grande do Sul, os residentes mais antigos contam que, nos anos 60, quando o comércio do litoral norte era abastecido por barcas que atravessavam as lagoas, pequenos trapiches eram pontos de negociação entre barqueiros e moradores.

Foi nesse cenário que 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.

In the Caconde region, in Osório, Rio Grande do Sul, older residents say that, in the 1960s, when commerce on the north coast was supplied by boats that crossed the lagoons, small pier warehouses were points of negotiation between boatmen and residents.

It was in this scenario that a man known as “OLD FISHERMAN” exchanged for food, the only product that, according to him, he had learned to make with the teachings of his Father, CACHAÇA.

CACHAÇA
**VELHO
PESCADOR**



CACHAÇA VELHO PESCADOR EXTRA PREMIUM

5 ANOS YEARS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Velho Pescador Extra Premium, envelhecida cinco anos em barris de carvalho americano, com graduação alcoólica de 38%, coloração dourada, aromas característicos de baunilha e coco, sabor amadeirado e buquê aromático complexo. 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.

Premiações:

- OURO** 2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO** 2018 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURI** 2021 - Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil

700ml | EAN 7898013032940



**CACHAÇA
VELHO PESCADOR
OURO**

18 MESES MONTHS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO AMERICANO		
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 38% / 76 proof	

Velho Pescador Ouro, envelhecida um ano e meio em barris de carvalho americano, com graduação alcoólica de 38%, coloração dourada, aromas característicos de baunilha e coco, sabor suave e buquê aromático complexo. Especial para beber pura ou acompanhada 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. Especially for drinking pure and with appetizer.

750ml | EAN 7898013032933



**CACHAÇA
VELHO PESCADOR
PRATA**

1 ANO YEAR	ARMAZENAGEM STORAGE: TANQUES DE INOX		
	CLASSE CLASS: CACHAÇA	VOL ALC: 38% / 76 proof	

Velho Pescador Prata, maciez, suavidade, transparência, atributos que personalizam esta cachaça. Pura, com gelo, com limão, com frutas vermelhas, maracujá, enfim, qualquer acompanhamento faz desta cachaça um motivo para reunião. Acompanha aperitivos como bolinho de siri, frituras em geral.

Velho Pescador Prata, 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.

750ml | EAN 7898013032926

13

30 LUAS CACHAÇA

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.

Thirty Moons: thirty cycles of the Crescent moon, stamped on the brand. Thirty months of aging, a premise that involves the magical power of the Moon and the romanticism inherent in it.



CACHAÇA 30 LUAS PREMIUM

30 MESES MONTHS	MADEIRAS WOODS: CARVALHO
	CLASSE CLASS: CACHAÇA
	VOL ALC: 38% / 76 proof

30 luas, envelhecida dois anos e meio ou 30 fases da lua em barris de carvalho americano, com graduação alcoólica de 38%, coloração dourada, aromas característicos de baunilha e coco, sabor amadeirado e buquê aromático complexo. 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, characteristic aromas from vanilla and coconut, woody and aromatic bouquet taste. Especially for drinking pure and associated with a good cigar.

Premiações:

- PRATA | 2015 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- PRATA | 2016 - Concurso Mundial de Bruxelas Ed. Brasil
- OURO | 2020 - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil

500ml | EAN 7898013032902

Cachaça
Premium
30 LUAS

14

SANTA MARTHA CACHAÇA

Fundada em 1927, Santa Martha foi a primeira usina de álcool e açúcar do estado.

O que restou da construção foi oficialmente reconhecido como patrimônio cultural pela cidade de Osório.

Naquela época, o local servia como parada para barcos que faziam a rota entre Osório e Torres através dos lagos, devido à ausência de estradas ligando as cidades.

Founded in 1927, Santa Martha was the first alcohol and sugar plant in the state.

What remained of the construction was officially recognized as cultural heritage by the city of Osório.

At that time, the place served as a stop for boats traveling between Osório and Torres across the lakes, due to the absence of roads connecting the cities.



**CACHAÇA
SANTA MARTHA
GRÁPIA**

1 ANO YEAR	MADEIRAS WOODS: GRÁPIA
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Santa Martha, envelhecida um ano em barris de Grápiá, com graduação de 38%, coloração amarelada, bebida macia e requintada, de aroma e sabor cativante. Especial para beber pura e acompanhada em drinks.

Cachaça Santa Martha, aged for one year in Grápiá wood barrels, Brazilian wood, with an alcoholic strength by volume of 38% yellowish color, soft and fine drink, with charming flavor and aroma. Especially for drinking pure or mixed with drinks and cocktails.



**CACHAÇA
SANTA MARTHA
PRATA**

1 ANO YEAR	ARMAZENAGEM STORAGE: TANQUE DE INOX
	CLASSE CLASS: CACHAÇA VOL ALC: 38% / 76 proof

Santa Martha Prata, maciez, suavidade, transparência, atributos que personalizam esta cachaça. Pura, com gelo, com limão, com frutas vermelhas, maracujá, enfim qualquer acompanhamento faz 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, its usually drunk with lemon, red fruits or passion fruit. Served with appetizers such as crab cakes, fried food in general.

Cachaça
Santa Martha

670ml | EAN 7898013032957

670ml | EAN 7898013032919

15

BENZADEUS BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

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.

Created since 2017, Benzadeus is a mixed alcoholic drink with an exclusive recipe created searching for the best properties of each ingredient.

This drink has two flavor versions, the ORIGINAL, which is a cachaça added with honey, coconut water, propolis and bee pollen; and TROPICAL, cachaça added with honey, propolis, bee pollen, açai pulp and coconut water.



BENZADEUS BEBIDA MISTA ORIGINAL

CACHAÇA, MEL SILVESTRE, ÁGUA DE COCO, EXTRATO DE PRÓPOLIS E PÓLEN APÍCOLA

CLASSE | CLASS: BEBIDA ALCOÓLICA MISTA VOL | ALC: 30% / 60 proof

BENZADEUS BEBIDA MISTA TROPICAL

CACHAÇA, MEL SILVESTRE, ÁGUA DE COCO, EXTRATO DE PRÓPOLIS, PÓLEN APÍCOLA E POLPA DE AÇAÍ

CLASSE | CLASS: BEBIDA ALCOÓLICA MISTA VOL | ALC: 30% / 60 proof

BENZADEUS

750ml | EAN 7898013034418
160ml | EAN 7898013034036

750ml | EAN 7898013034418
160ml | EAN 7898013034425



15 OUTROS

Estojes e Kits



KIT DEGUSTAÇÃO

Com cinco miniaturas de algumas das cachaças mais apreciadas da Weber Haus, esse kit é ideal tanto para presentear quanto para se ter uma experiência degustativa completa.

EAN 7898013032148



KIT CAIPIRINHA

Qualidade e praticidade se unem nesse kit, trazendo os itens essenciais para você produzir o clássico drink brasileiro.

EAN 7898013032711



KIT GIN PINK WH48 COM TAÇA

Ideal para presentear quem aprecia elaborar drinks que fogem do convencional. Sua taça foi desenhada especialmente para realçar os sabores e aromas do gin.

EAN 7898013038836



KIT DRY GIN WH48 COM ESPECIARIAS

Esse kit vem com duas especiarias que casam perfeitamente com o sabor do Dry Gin WH48 proporcionando uma experiência de mixologia sofisticada.

Compatível com:

- Dry Gin WH48
- Dry Gin WH48 Pink

EAN 7898013038843



ESTOJO LINHA ESPECIAL WEBER HAUS

Um presente refinado para verdadeiros apreciadores, com a possibilidade de escolher a cachaça ideal.

Compatível com:

- Cachaça Weber Haus Black 3 Anos
- Cachaça Weber Haus Gold 4 Anos
- Cachaça Weber Haus 5 Anos Solera
- Cachaça Weber Haus Extra Premium 6 Anos
- Cachaça Extra Premium 7,5 anos
- Cachaça Weber Haus Prata Clássica

EAN 7898013039925



ESTOJO CHURRASCO COM CACHAÇA MADEIRA ÚNICA

Pensado para quem valoriza a qualidade e tradição de um bom churrasco, acompanhado de uma cachaça premium.

Compatível com:

- Cachaça Canela Sassafrás
- Cachaça Amburana
- Cachaça Bálsamo
- Cachaça Carvalho e Cabriúva

EAN 7898013039710



ESTOJO CHURRASCO COM CACHAÇA LINHA ESPECIAL

Um presente sofisticado para amantes de churrascos e destilados.

Compatível com:

- Cachaça Weber Haus Black 3 Anos
- Cachaça Weber Haus Gold 4 Anos
- Cachaça Weber Haus 5 Anos Solera
- Cachaça Weber Haus Extra Premium 6 Anos
- Cachaça Extra Premium 7,5 anos
- Cachaça Weber Haus Prata Clássica

EAN 7898013039888



ESTOJO COM CACHAÇA MADEIRA ÚNICA

O excepcional sabor de uma cachaça envelhecida em madeira única combinado com a sofisticação de um estojo de madeira, transformando esse item em uma ótima opção para presentear.

Compatível com:

- Cachaça Canela Sassafrás
- Cachaça Amburana
- Cachaça Bálsamo
- Cachaça Carvalho e Cabriúva

EAN 7898013039666



ESTOJO VELUDO COM CACHAÇA WEBER HAUS LINHA ESPECIAL

Escolha entre as mais renomadas cachaças da destilaria para criar um presente único, perfeito para ocasiões especiais.

Compatível com:

- Cachaça Weber Haus Black 3 Anos
- Cachaça Weber Haus Gold 4 Anos
- Cachaça Weber Haus 5 Anos Solera
- Cachaça Weber Haus Extra Premium 6 Anos
- Cachaça Extra Premium 7,5 anos

EAN 7898013039703



ESTOJO VELUDO ESPECIAL COM CACHAÇA PREMIUM E DUAS TAÇAS

Um presente completo perfeito para surpreender um verdadeiro apreciador de destilados premium.

Compatível com:

- Cachaça Weber Haus Black 3 Anos
- Cachaça Weber Haus Gold 4 Anos
- Cachaça Weber Haus 5 Anos Solera
- Cachaça Weber Haus Extra Premium 6 Anos
- Cachaça Weber Haus Prata Clássica

EAN 7898013039697



ESTOJO MADEIRA ÚNICA E DOIS COPINHOS

Escolha a cachaça que mais combina com a sua preferência e monte o seu estojo com dois copos martelo. Perfeito para presentear.

Compatível com:

- Cachaça Canela Sassafrás
- Cachaça Amburana
- Cachaça Bálsamo
- Cachaça Carvalho e Cabriúva

EAN 7898013039659



ESTOJO COM CACHAÇA WEBER HAUS LINHA ESPECIAL 160ML E 2 COPOS

Esse estojo traz algumas das mais renomadas cachaças da Weber Haus em versões de 160ml, combinando com mais dois copos martelinho, você tem um presente ideal para ocasiões especiais.

Compatível com:

- Cachaça Weber Haus Black 3 Anos 160ml
- Cachaça Weber Haus Gold 4 Anos 160ml
- Cachaça Weber Haus Extra Premium 6 Anos 160ml
- Cachaça Weber Haus Prata Clássica 160ml

EAN 7898013039642



H. Weber

- DESTILARIA -

Ano de Fundação

1948

*

RUA 48 ALTA, 2430, IVOTI - RS, 93900-000

(51) 3563-3194

www.weberhaus.com.br

📷 [weberhausoficial](#)

📌 [weberhausdestilaria](#)