



DESTILADOS ARTESANAIS

CASA BUCCO

DESDE  1925

CACHAÇA DO VALE DO RIO DAS ANTAS

Bento Gonçalves
Serra Gaúcha
Rio Grande do Sul, Brasil

Cachaça do Vale do Rio das Antas

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

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

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

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



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



Elaboração das Cachaças Casa Bucco

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

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

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



DESTILADOS ARTESANAIS
CASA BUCCO
DESDE  1925



700ml

Características

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

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

Comercialização

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



700ml

Premiações

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

Características

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

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

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

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

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

Comercialização

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

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



700ml

Características

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

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

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

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

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

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

Comercialização:

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

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



Premiações
Concurso Vinhos e Destilados
do Brasil: Ouro 2022



700ml

Características

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

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

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

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

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

Comercialização:

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

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



750ml



160ml (bolso)

Premiações

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

Características

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

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

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

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

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

Comercialização

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

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

CACHAÇA BI BUCCO



Premiações:

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



750ml

750ml

Características

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

Olfato: pequenas nuances de baunilha e aromas equilibrados.

Paladar: macia, harmônica e surpreendentemente agradável.

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

Comercialização

Embalagem: caixa com 6 garrafas de 750ml.

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

CACHAÇA PRATA

Premiações

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



750ml

Características

Visão: pura transparência, límpida e brilhante.

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

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

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

Comercialização

Embalagem: caixa com 6 garrafas de 750ml.

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



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

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



CACHAÇA BUCCO ENVELHECIDA AMBURANA



Características

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

Olfato: aromas equilibrados que lembram baunilha.

Paladar: maciez e aroma característico, paladar agradável.

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

Comercialização

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

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



700ml



160ml (bolso)

Premiações

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

CACHAÇA BUCCO ENVELHECIDA BÁLSAMO

Características

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

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

Paladar: maciez e aroma característico, paladar agradável.

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

Comercialização

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

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



700ml



160ml (bolso)

Premiações

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



Premiações

Concurso Vinhos e destilados do Brasil: Ouro 2020
Concurso Vinhos e destilados do Brasil: Grande Ouro 2022



700ml

Características

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

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

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

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

Comercialização

Embalagem: caixa com 6 garrafas de 700ml.

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

CACHAÇA BUCCO PREMIUM 8 MADEIRAS

Premiações

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



700ml

Características

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

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

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

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

Comercialização

Embalagem: caixa com 6 garrafas de 700ml.

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



Premiações

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



700ml

Características

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

Olfato: característico aroma de cana, mel e palmito.

Paladar: macia, harmônica e surpreendentemente agradável.

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

Comercialização

Embalagem: caixa com 6 garrafas de 700ml.

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

CACHAÇA BUCCO CARVALHO



700ml

Características

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

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

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

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

Comercialização:

Embalagem: caixas com 6 garrafas especiais de 700 ml.

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



Velho Ernesto Funchinho

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

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



670ml

Velho Ernesto Ouro

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

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



670ml

CALOR BRASILIS

Premiações

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



700ml

Características

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

Olfato: característico aroma de cana, mel e palmito.

Paladar: macia, harmônica e surpreendentemente agradável.

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

Comercialização

Embalagem: caixa com 6 garrafas de 700ml.

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



FAÇA O SEU COQUETEL PREFERIDO:

Ingredientes:

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

Preparo:

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

Nota:

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

COQUETEL DE MORANGO

Ingredientes:

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

Preparo:

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



CAIPIRINHA DE LIMÃO

Ingredientes:

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

Preparo:

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





DESDE  1935

PRODUZIDO NO
VALE DO RIO DO SANTAS
SERRA GAUCHA BRASIL


BRANDY
CASA BUCCO
X

Alc. 42% vol. CONT. 700ml



700ml

Características

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

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

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

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

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

Comercialização

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

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



Premiações

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



750ml

500ml

160ml (bolso)

Características

Visão:

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

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

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

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

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

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

Comercialização

Embalagem:

Grappa: caixa com 6 garrafas de 500ml

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

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



Premiações
Concours Mondial
de Bruxelles: Ouro 2013



500ml

Elaboração

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

Características

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

Olfato: *bouchet* surpreendente e complexo,

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

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

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

Comercialização

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



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



500ml

Premiações

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

Licor Fino Café

Elaboração:

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



500ml

Licor Fino Limoncello

Elaboração:

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

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

Licor Fino Fascínio

Elaboração:

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



500ml

Premiações

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



500ml

Licor Fino Laranja

Elaboração:

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

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

Excelente digestivo.



RJ 001

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



RJ 002

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



RJ 006

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



RJ 004

Caixa em pinus para 1 garrafa 500ml.



RJ 212

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



RJ 102

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



RJ 103

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



RJ 201

Caixa em pinus para
1 garrafa 160ml.



RJ 203

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



RJ 2013

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

DESTILADOS ARTESANAIS

CASA BUCCO

DESDE  1925



Casa Bucco Ltda.

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

+55 54 3504.2026

+55 54 99129.1586

Bento Gonçalves | 95710-000 | RS | Brasil

casabucco@casabucco.com.br

www.casabucco.com.br