



VILLA DI GRAMA

CAFÉ ESPECIAL

CATÁLOGO 2024



INSTITUCIONAL

Bem-vindo ao universo do café extraordinário da Villa di Grama, uma marca que personifica a excelência dos grãos especiais cultivados no coração do Vale da Grama, situado no interior de São Paulo, na Região Vulcânica. Nossa propriedade é abençoada por solos férteis e climas ideais, proporcionando um ambiente perfeito para o cultivo de grãos de café de qualidade excepcional. O cuidado dedicado à colheita, seleção e torrefação reflete em cada xícara, criando uma experiência sensorial única que captura a essência do terroir vulcânico da região.

A Villa di Grama não é apenas uma marca de café; é um convite para explorar o extraordinário. Cada xícara é uma celebração das características intrínsecas do Vale da Grama e da região vulcânica, oferecendo aos apreciadores de café uma jornada única, repleta de sabores, aromas e sensações que encantam os sentidos.

Descubra o sabor autêntico da Villa di Grama e mergulhe em uma experiência sensorial que reflete a verdadeira paixão pela arte do café especial.

SÍTIO TRÊS BARRAS DA MANTIQUEIRA

O Sítio Três Barras da Mantiqueira foi adquirido em 2017 por Patrícia Mendonça e Luiz Guilherme. Depois de muitos anos trabalhando no mercado financeiro, morando na cidade grande, o casal decidiu que era hora de diversificar e pensar no legado que deixariam aos três filhos.

A propriedade está localizada numa região tradicional de produção de café e tem um potencial de qualidade muito elevado. Ao lado de seus cafés mais tradicionais do estilo brasileiro, Patrícia e sua equipe também oferecem uma interessante variedade de microlotes naturais, fermentados e lavados. A abordagem de Patrícia é holística, ela se dedica a demonstrar que é possível produzir café de alta qualidade respeitando o meio ambiente e as comunidades locais.

Fabricio, gerente da fazenda e braço direito de Patrícia, tem muitos anos de experiência no mundo cafeeiro e juntos ele e sua equipe garantem o cultivo consistente do café fresco e estimulante desta pequena fazenda.



ETAPAS DE PRODUÇÃO

Atenção, carinho e dedicação em cada etapa do processo de produção.





GRÃOS ALTAMENTE SELECIONADOS

Os grãos altamente selecionados da nossa marca de café são a essência do sabor refinado, capturando a pureza e a qualidade que definem a experiência única de cada xícara.



Nosso café é perfeito para você que ama um café especial!



Torra artesanal que confere qualidade e sabor do início ao fim de seu cafézinho.



Moagem na medida certa para extrair o máximo de sabor e aroma de cada grão direto para sua xícara.

CONHEÇA NOSSOS CAFÉS

Experimente
nossos
cafés e viva
experiências
sensoriais únicas.



SÍTIO TRÊS BARRAS DA MANTIQUEIRA

Vale da Grama, Região Vulcânica

Altitude 1.150m



CATUAÍ VERMELHO

Sensorial:

Notas aromáticas de chocolate, avelã e caramelo.

Corpo sedoso, acidez média, doçura média, finalização doce e agradável. Muito equilibrado.

Versões:

250g | Torrado e moído.

250g | Torrado em grãos.

1 Kg | Torrado e moído.

1 Kg | Torrado em grãos



ARARA NATURAL

Sensorial:

Notas aromáticas de frutas tropicais, uva e cereja.

Acidez cítrica delicada, corpo cremoso, doçura intensa.

Finalização longa e frutada.

Versões:

250g | Torrado e moído.

250g | Torrado em grãos.

1 Kg | Torrado e moído.

1 Kg | Torrado em grãos



OBATÃ FERMENTADO

Sensorial:

Aroma de frutas maduras e suave floral de jasmim.

Acidez cítrica delicada, corpo sedoso e discreto.

Doçura suave. Café harmonioso e elegante.

Versões:

250g | Torrado e moído.

250g | Torrado em grãos.

1 Kg | Torrado e moído.

1 Kg | Torrado em grãos



VILLA DI GRAMA

CAFÉ ESPECIAL



+55 11 99551-6626



VENDAS@VILLADIGRAMA.COM.BR



WWW.VILLADIGRAMA.COM.BR



**ESTRADA DE SÃO SEBASTIÃO DA
GRAMA AO BAIRRO ANHUMAS, KM 4.
CEP 13790-000**



@VILLADIGRAMA



@TRESBARRASDAMANTIQUEIRA



TOQUE PARA ABRIR