

**CLASSIFICAÇÃO DO SAKE**

**(SAKE SOMMELIER)**



**SAKE  
ENVELHECIDO**

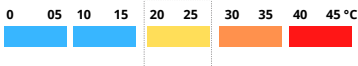
**JUKU-SHU**

**FLAVOR & AROMA**

*Aroma rico, poderoso e complexo.*

*Esse tipo de Sake também apresenta sua cor dourada  
ou âmbar.*

**TEMPERATURA  
IDEAL PARA O SAKE**



**FRUITY AROMA**



*Uma boa combinação para cozinhas ricas  
em sabor. Esse tipo de Sake também  
combina com sobremesa ou confeitaria.*

**TAÇAS**

opções de taças para apreciar em  
grande estilo o seu Sake



**TAÇA DE VINHO  
BRANDY**



**COPOS SHOT**



**PORCELANA**