



**INFUZIA**  
SPARKLING TEA

## **FICHA TÉCNICA**

### **INFUZIA – Sparkling Tea**

#### **Categoría**

Sparkling Tea – Espumante de Té · Bebida de bajo contenido alcohólico

#### **Origen**

Argentina

### **DESCRIPCIÓN**

INFUZIA es una bebida espumante de bajo contenido alcohólico elaborada a partir de infusiones naturales de té y botánicos, inspirada en técnicas enológicas y desarrollada con método Charmat. Una alternativa sofisticada pensada para el consumo gastronómico y social.

### **COMPOSICIÓN**

- Infusión de té seleccionados:
  - Té negro argentino
  - Té Darjeeling origen India
  - Té Gunpowder origen China
- Botánicos: hibiscos y pétalos de rosa
- Mosto de uva
- Ácidos cítrico y tartárico
- Dióxido de carbono natural

### **PROCESO DE ELABORACIÓN**

**Infusión controlada de té y botánicos**

Temperatura y tiempo ajustados según tipo de té

Extracción selectiva de compuestos aromáticos y polifenoles

Separación sólido-líquido por filtración

### **Corte y formulación**

Ajuste de acidez y balance gustativo

### **Toma de espuma – Método Charmat**

Gasificación en tanque presurizado

Integración fina del CO<sub>2</sub>

### **Embotellado isobárico**

### **PARÁMETROS ANALÍTICOS**

**Alcohol:** 1.0% v/v

**Azúcares totales:** 8.4 g/L

**Presión:** 4.5 – 5.5 bar a 20 °C

**Valor energético:** 15.0 kcal/100ml

### **NOTAS DE CATA**

- **Vista:**  
Color rosa brillante y limpio. Burbuja fina y persistente.
- **Nariz:**  
Aromas complejos y delicados de té, notas herbales cítricas con matices florales.
- **Boca:**  
Entrada fresca y vibrante. Burbuja integrada, final equilibrado y refrescante.

### **MARIDAJE SUGERIDO**

- Cocina asiática
- Ensaladas frescas
- Quesos suaves
- Sushi
- Brunch y aperitivos

Ideal como alternativa sin alcohol en experiencias gastronómicas

#### **SERVICIO Y CONSUMO**

- **Temperatura de servicio:** 6 – 8 °C
- **Copa recomendada:** flauta o copa de vino blanco
- **Momento de consumo:** aperitivo, mesa gastronómica, brunch, eventos sociales

#### **POSICIONAMIENTO**

INFUZIA se posiciona como una bebida premium sin alcohol, de inspiración enológica, creada para consumidores curiosos, modernos y conscientes, que buscan nuevas experiencias sensoriales más allá de lo tradicional.