



# 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 tés 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 tés 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.