



COME AND SEE US:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:

Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:

<https://cuvee3000.com/en>

Grape varieties

100% Houjicha, un té verde japonés tostado, elaborado a partir de Sencha cultivado en Uji, Kioto

Origin

Japan, Kioto, Uji

Soil

té cultivado en Uji, Kioto, agua de manantial del País Vasco, procedente del macizo de Izarraitz

Vinification

infusión de té y fermentación controlada

Ageing

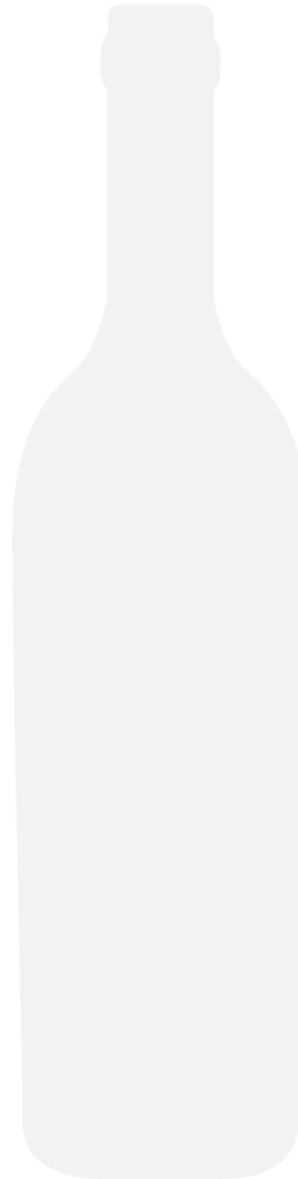
mínimo 2 años sobre lías

Characteristics

Natural, Kombucha, Fine and elegant

Properties

Alcohol: 1,5 %, Ph: 3-3,2



**AMA IMPOSSIBLE
PÉTILLANT NATUREL
LIBRARY EDITION
VOL.1 HOIJICHA**

AMA, Guipúzcoa, Irun

54706 75 CL

Edición limitada. Un elegante té espumoso de carácter sabroso, con la calidez y profundidad del Houjicha tostado, equilibradas por una acidez viva y una burbuja fina. Fermentado y criado sobre sus lías durante más de dos años, desarrolla una elegante combinación de trigo tostado, caramelo, achicoria y cacao, acompañada de una burbuja fina, una acidez fresca y un final largo y delicadamente sabroso.

NATURAL