

Variedades

Té oolong Milk Oolong "Golden Lily" de Taitung, Taiwan

Origen

Taiwán, Taitung, Beinan

Suelo

suelo aluvial, franco-arenoso, rico en materia orgánica

Vinificación

mezclado con agua de manantial local e inoculado con cultivos de levaduras y bacterias cuidadosamente seleccionados, fermentación

Crianza

en botella

Características

Natural, Kombucha, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 1,5 %, Ph: 3-3,2, SO2: 10-40, Azúcar residual: 15-20 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



AMA IMPOSSIBLE PÉTILLANT NATUREL NO. 4

AMA, Guipúzcoa, Irun

54702 75 CL

Color dorado claro. Notas de caramelo, té con leche y castañas cocidas. Burbuja suave, con cuerpo y bien redondo. Esta rara variedad de té presenta aromas lácteos y cremosos. Se puede situar a medio camino entre el té verde y el té negro, por lo que en ocasiones se conoce como té azul.

Fermentado de forma natural, utilizando técnicas exclusivas inspiradas en el método ancestral pétillant naturel, empleamos los mejores té y hierbas de terroir / especialidad, procedentes de pequeñas fincas familiares, y agua pura de manantial del País Vasco. Disfrútalo bien frío, a 9-11 °C, en copa de vino.

NATURAL