

VINO CON KOMBUCHA:

La alianza entre Kombuchacha y Emiliana que generó un inédito producto

"Buscamos una sinergia natural", dice María Prieto, fundadora del emprendimiento.

Como una respuesta a "un mercado que busca menor graduación alcohólica, novedad y refrescancia", define María Prieto, directora y fundadora de Kombuchacha la alianza que selló su emprendimiento con Viñedos Orgánicos Emiliana para lanzar al mercado un inédito producto: una kombucha con vino.

Se trata de "Cha Cha Chá, Chardonnay con Kombuchacha", una bebida lista para su consumo que se define como un "wine spritz vivo", con 4° de alcohol, burbujas naturales y bajo en calorías.

"Buscamos una sinergia natural, donde el alcohol viene de una uva orgánica, manteniendo el carácter del vino pero con la funcionalidad de nuestra Kombuchacha de Frambuesa cero calorías", acota Prieto.

Añade que la colaboración no es casual, ya que ambas empresas cuentan con sellos orgánicos. "Con este nuevo producto, Emiliana introduce el vino orgánico a nuevos momentos y consumidores", comenta Francisco Molina, gerente comercial para el Mercado Nacional de Viñedos Orgánicos Emiliana.

El producto se vende por las plataformas de comercio electrónico de ambas marcas en formato de lata de 335 ml. Según explican sus desarrolladores, su graduación de alcohol proviene íntegramente de la uva de Adobe Chardonnay, vino orgánico que se combina con los ingredientes de Kombuchacha, preservando los probióticos vivos.



María Prieto, fundadora de Kombuchacha, y Francisco Molina, gerente comercial de Viñedos Orgánicos Emiliana.