



Valle de Uco · Mendoza · Argentina

wayrate.com.ar

[@wayra.te](https://www.instagram.com/wayra.te)

El alma del viento en tu taza

Wayra es una marca de tés e infusiones artesanales elaboradas en Tunuyán, en el Valle de Uco, Mendoza. Su nombre proviene del quechua y significa viento, el mismo que baja de los Andes y da identidad al lugar.

Somos una marca que compone blends con intención: ingredientes seleccionados, equilibrio real y una identidad que nace en el Valle de Uco.

Cada blend tiene un nombre, un carácter y un momento. No describe lo que tiene, sugiere lo que genera.

Inspirados en el movimiento natural del viento entre montañas, creamos blends que acompañan cada momento. Desde la energía del amanecer hasta la calma de la noche cada infusión es un ritual.

Familias:

ANDINA

FLORAL

ESPECIAS

CÍTRICA

DULCE

OSCURA

VITAL

wayra

ANDINA

El viento que nace en la roca

Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

ANDINA

wayrate.com.ar

La Bajada

CARACTER

Herbal · Fresco · Digestivo · Dulce

AROMAS

Poleo · Cítrico · Anís · Manzanilla

FINAL

Limpio y refrescante. Descansa suavemente en el jengibre

INGREDIENTES

Poleo · Cedrón · Manzanilla · Anís · Jengibre

PREPARACIÓN

- 1 Agua a 90° - 95°C
Sin hervir: preserva el poleo y el cedrón
- 2 Infusionar 5 min tapado
Infusionar 5 min tapado
- 3 Opcional: Con un toque de miel



Aire de Altura

CARACTER

Herbal · Fresco · Limpio · Andino

AROMAS

Peperina · Cítrico · Anís · Floral

FINAL

Limpio y persistente. El anís aparece suave y redondo al final

INGREDIENTES

Té verde · Menta peperina · Cedrón · Anís estrellado

PREPARACIÓN

- 1 Agua a 80° - 85°C
El té verde puede amargar
- 2 Infusionar 4 min
Infusionar 4 min
- 3 Opcional: Con miel o frío sobre hielo



· *El viento que nace en la roca* ·

wayra

FLORAL

El viento que despierta los pétalos



Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

FLORAL

wayrate.com.ar

Lluvia de Pétalos

CARACTER

Floral · Vibrante · Elegante · Ácido

AROMAS

Hibiscus · Rosa · Lavanda · Herbal

FINAL

Refrescante y ligeramente ácido.
Dulzor floral que aparece al final

INGREDIENTES

Hibiscus · Pétalos de Rosa · Stevia ·
Lavanda · Manzanilla · Rosa
mosqueta

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 90°
Sin hervir: el hibiscus puede amargar
- 2** Infusionar 5 min tapado
Infusionar 5 min tapado
- 3** Opcional: Infusionar en frío 8hs
con doble concentración



Flor de Luna

CARACTER

Floral · Suave · Cremoso · Relajante

AROMAS

Lavanda · Rosa · Dulce · Manzanilla

FINAL

Dulce y persistente. Final floral suave
y cálido por la canela

INGREDIENTES

Rooibos Rojo · Lavanda · Regaliz ·
Pétalos de Rosa · Manzanilla ·
Canela

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 85° - 90°C
Sin hervir para preservar las flores
- 2** Infusionar 4 min
Infusionar 4 min
- 3** Opcional: Con leche entera para
un Lavender Latte



· El viento que despierta los pétalos ·



Bruma Carmesí

CARACTER

Frutal · Refrescante · Ácido · Dulce

AROMAS

Hibiscus · Frutas Rojas · Fresco

FINAL

Refrescante y ligeramente ácido.
Final frutal y mentolado

INGREDIENTES

Hibiscus · Zarza mora · Menta ·
Frambuesa · Stevia · Rosa mosqueta

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 90°
Sin hervir: el hibiscus puede amargar
- 2** Infusionar 5 min tapado
Infusionar 5 min tapado
- 3** Opcional: Infusionar en frío 8hs
con doble concentración



wayra

ESPECIADA

El viento que quema suave

Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

ESPECIAS

wayrate.com.ar

Chai del Uco

CARACTER

Especiado · Intenso · Cálido · Cítrico

AROMAS

Canela · Cardamomo · Picante

FINAL

Largo e intenso. Especiado con un final fresco y suave del cedrón

INGREDIENTES

Té Negro · Canela · Jengibre ·
Cedrón · Cardamomo · Clavo de
Olor · Nuez moscada

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 95°C
Alta temperatura para el té y especias
- 2** Infusionar 5 min tapado
Infusionar 5 min tapado
- 3** Opcional: Con leche entera o de
avena



Chai Tropical

CARACTER

Cocado · Cremoso · Envolvente

AROMAS

Coco · Especiado · Canela · Frutal

FINAL

Largo y cálido. Fondo tostado.
Picante suave y frutal al final

INGREDIENTES

Té Negro · Coco · Cardamomo ·
Canela · Jengibre

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 95°C
Alta temperatura para el coco tostado
- 2** Infusionar 5-6 min tapado
Infusionar 5-6 min tapado
- 3** Opcional: Con leche de coco



· *El viento que quema suave* ·

La Forja

CARACTER

Chocolate · Cálido · Picante

AROMAS

Cacao · Canela · Jengibre · Especiados

FINAL

Profundo y persistente. El cacao da cuerpo. Deja un picor agradable

INGREDIENTES

Cáscara de cacao · Té negro · Canela
Jengibre · Cardamomo · Pimienta negra · Clavo de olor

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 100°C
Para el té negro y el cacao
- 2** Infundir 6-7 min tapado
Infundir 6-7 min tapado
- 3** Opcional: Con leche entera o de coco



Viento Norte

CARACTER

Amargo · Especiados · Único

AROMAS

Mate · Canela · Jengibre · Naranja

FINAL

Largo y amargo limpio. El anís aparece dulce y suave al final

INGREDIENTES

Yerba mate · Canela · Jengibre · Anís estrellado · Naranja · Clavo de olor · Nuez moscada

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 80 - 85°C
El mate amarga por encima de 85°C
- 2** Infundir 4-5 min tapado
Infundir 4-5 min tapado
- 3** Opcional: Con leche de avena o rodaja de naranja fresca



Chai Soleado

CARACTER

Terroso · Cálido · Reconfortante

AROMAS

Cúrcuma · Picante · Dulce · Especiado

FINAL

Cálido y persistente. Con un picor suave que se expande al final

INGREDIENTES

Cúrcuma · Jengibre · Canela · Pimienta · Cardamomo · Nuez m.

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 85°C
Para preservar la curcumina
- 2** Mezclar bien durante 1-2 min
Mezclar bien durante 1-2 min
- 3** Opcional: Con leche para un Golden Milk



wayra

CÍTRICA

*El viento que mueve los colores*Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

Último Rayo

CARACTER

Cítrico intenso · Complejo · Brillante

AROMAS

Naranja · Limón · Oolong

FINAL

Base floral. Final largo y cítrico. Con un armargor suave del pomelo.

INGREDIENTES

Té oolong · Naranja · Limón · Pomelo
Stevia · Jengibre

PREPARACIÓN

- 1 Agua a 90° - 95°C
Temperatura alta para el Oolong
- 2 Infusionar 6 - 7 min tapado
Los cítricos necesitan tiempo
- 3 Opcional: Con rojada de cítrico



Brisa Verde

CARACTER

Fresco · Cítrico · Limpio · Suave

AROMAS

Menta · Limón · Té verde de fondo

FINAL

Mentolado y limpio. Con un cítrico persistente

INGREDIENTES

Té verde · Lemon grass · Limón
Menta · Stevia

PREPARACIÓN

- 1 Agua a 80° - 85°C
Ingredientes delicados
- 2 Infusionar 4 min
Puede amargar si se pasa
- 3 Opcional: Excelente como iced tea. Agregar hojas de menta



Fuego Cítrico

CARACTER

Intenso · Especiado · Vibrante · Cálido

AROMAS

Naranja · Pomelo · Canela · Picante

FINAL

Cítrico limpio y progresivo, ligero picor. Fondo especiado

INGREDIENTES

Té negro · Naranja · Pomelo · Canela · Clavo de olor · Pimienta negra

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 90° - 95°C
Para las cáscaras y el té
- 2** Infundonar 6 min tapado
Infundonar 6 min tapado
- 3** Con miel y rodaja de naranja o pomelo frescas



wayra

DULCE

El viento que endulza la tarde

Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

DULCE

wayrate.com.ar

Bruma Cálida

CARACTER

Cremoso · Especiado Sutil · Tropical

AROMAS

Cacao · Coco · Canela · Anisado

FINAL

Largo y cremoso. Dulzor envolvente con un final floral y suave

INGREDIENTES

Cáscara de Cacao · Coco · Canela · Cardamomo · Anís estrellado · Pimienta rosa

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 100°C
Para el coco y cacao
- 2** Infusionar 8 - 10 min
Infusionar 8-10 min
- 3** Opcional: Con leche entera o de coco



Dulce Bienvenida

CARACTER

Dulce · Cálido · Cremoso

AROMAS

Anisado · Cardamomo · Dulce

FINAL

Dulce persistente. Cálido y con un dulzor relajante del anís y regaliz.

INGREDIENTES

Té negro · Canela · Regaliz · Cardamomo · Jengibre · Anís estrellado · Azúcar mascabo

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 95°C
Para el té negro
- 2** Infusionar 5 - 6 min tapado
La canela necesita tiempo
- 3** Opcional: Con leche entera. Añadir gotitas de esencia de vainilla



· El viento que endulza la tarde ·



wayra

OSCURA

El viento que no tiene prisa

Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

Cosecha Oscura

CARACTER

Frutal · Tanino · Amargo · Elegante

AROMAS

Frutas Rojas · Especiado · Terroso

FINAL

Largo y especiado. Final astringente con un sabor amargo agradable

INGREDIENTES

Té negro · Zarza mora · Clavo de olor
Pimienta rosa · Arándanos · Naranja

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 95°C
El té negro requiere alta temperatura
- 2** Infusionar 6-7 min tapado
Infusionar 6-7 min tapado
- 3** Opcional: Con unas gotas de Malbec o en copa con hielo



Arrebol Limpio

CARACTER

Terroso · Profundo · Detox · Especiado

AROMAS

Terroso · Cedrón · Frutal · Cítrico

FINAL

Persistente. Calidez acompañada por el jengibre y cardamomo

INGREDIENTES

Té rojo · Jengibre · Rosa mosqueta
Cedrón · Cardamomo · Pimienta rosa

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 95°C
El té rojo necesita temperatura alta
- 2** Infusionar 5 min tapado
Infusionar 5 min tapado
- 3** Opcional: Solo o con una rodaja de cítrico



wayra

VITAL

El viento que renueva en silencio

Tunuyán · Valle de Uco
Mendoza · Argentina

Brillo

CARACTER

Floral · Cítrico · Fresco · Luminoso

AROMAS

Caléndula · Frutal · Manzanilla

FINAL

Limpio y ligeramente dulce. Con la astringencia suave del té verde

INGREDIENTES

Caléndula · Té verde · Lemon grass · Rosa mosqueta · Manzanilla · Stevia

PREPARACIÓN

- 1 Agua a 80° - 85°C
La caléndula es delicada
- 2 Infusionar 3-4 min tapado
Infusionar 3-4 min tapado
- 3 Opcional: Con jugo de limón fresco



Ritmo

CARACTER

Herbal · Fresco · Energizante

AROMAS

Verde · Terroso · Fresco · Menta

FINAL

Fresco y algo terroso. El jengibre aparece suavemente

INGREDIENTES

Té verde · Moringa · Lemon Grass · Menta · Jengibre · Stevia

PREPARACIÓN

- 1 Agua a 80° - 85°C
Temperatura baja para la moringa
- 2 Infusionar 3-4 min tapado
Infusionar 3-4 min tapado
- 3 Opcional: Con jugo de limón





Pulso

CARACTER

Herbal · Floral · Cítrico · Nutritivo

AROMAS

Moringa · Caléndula · Naranja

FINAL

Floral y persistente. El cítrico de la verbena y la naranja cierran limpio

INGREDIENTES

Moringa · Caléndula · Melisa · Rosa mosqueta · Manzanilla · Naranja

PREPARACIÓN

- 1** Agua a 85°C
Preserva la moringa y caléndula
- 2** Infusionar 4-5 min
Infusionar 4-5 min
- 3** Con limón o naranja

