



OJO DE DIOS CAFE

Mezcal 100% Agave Espadin

Un assemblage de mezcal Espadin d'Oaxaca et de café cold brew 100 % Arabica du Mexique. Cette version non sucrée permet aux arômes naturels de l'agave et du café de s'exprimer pleinement. À servir frais ou dans des cocktails à base de café.

Tasting notes

Taste

Arômes de café torréfié, chocolat noir et agave.

Processus de production Ojo de Dios est un mezcal artisanal produit à partir de 100 % de maguey Espadin, cultivé de manière durable et récolté à maturité après huit années de croissance. Élaboré à San Luis del Río, Oaxaca, selon des méthodes traditionnelles. La production est supervisée par Francisco Ortiz, maestro mezcalero de troisième génération, responsable des opérations et de la distillation. Après la récolte, les cœurs d'agave sont exposés au soleil, puis cuits pendant 10 jours dans des fours coniques souterrains, alimentés avec du bois de chêne local. L'agave est ensuite broyé à la Tahona, une grande meule en pierre volcanique tirée par un âne, qui presse les fibres sans les chauffer. La fermentation se fait naturellement dans des cuves en bois ouvertes, avec des levures indigènes. Le moût est ensuite distillé deux fois dans des alambics en cuivre de 250 litres pour obtenir le mezcal final.