



OJO DE DIOS HIBISCUS

Mezcal 100% Agave Espadin

Un assemblage innovant de mezcal Espadín infusé avec des fleurs d'hibiscus biologiques mexicaines (Flor de Jamaica). Ojo de Dios Hibiscus est parfait pour les long drinks ou les cocktails à base de mezcal.

Tasting notes

Taste

Sec, légèrement acidulé et fumé, avec un agréable profil aromatique botanique et une couleur rouge naturelle. Sans sucre ajouté.

Processus de production Ojo de Dios est un mezcal artisanal produit à partir de 100 % de maguey Espadín, 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.