



OJO DE DIOS ORIGINAL

Mezcal 100% Agave Espadín

Un mezcal artisanal équilibré, élaboré à partir de 100 % d'agave Espadín. Ojo de Dios Original est la référence principale de la marque. Non vieilli et limpide, il met en valeur le profil naturel de l'agave rôtie, avec une structure nette et pure, idéale à déguster pur ou comme base raffinée pour les cocktails.

Tasting notes

Taste

Agave fraîche et fruitée, suivie de notes douces de fumée et de terre.

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.