

DRINKS.

Ojo de Tigre Mezcal Reposado Espadín-Tobala 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	555515
Alcool	37%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca et Puebla
Embouteilleur	Grupo Casa Lumbre, Paseo de los Tamarindos 90, Torre 2 Piso 5, Bosques de las Lomas, Ciudad de México, C.P. 05120, Mexique
Marque	Ojo de Tigre
Type	Mezcal
L'âge	5 mois
L'usage	pur (non refroidi) ou dans des cocktails exclusifs
Dégustation	avec de l'agave cuite, de la vanille, du caramel, du bois de chêne légèrement fumé, des fruits secs et des notes herbacées.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	produit à partir d'agaves Espadín et Tobalá ; vieilli en ex-fûts de bourbon
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Lentement mais sûrement, le Mezcal acquiert une position équivalente à celle de la Tequila. Au niveau international, l'eau-de-vie d'agave est de plus en plus reconnue, non pas comme une boisson festive, mais comme un spiritueux haut de gamme de nature artisanale. Depuis le lancement de la marque "Ojo de Tigre" en 2018, il est beaucoup plus facile pour les novices de se plonger dans le monde du Mezcal. La marque doit son nom à la pierre précieuse connue sous le nom d'œil de tigre : il s'agit d'une variété brillante et striée de brun doré du minéral Quartz. Deux types d'agave sont combinés pour le Mezcal. Premièrement, l'agave espadín d'Oaxaca, qui est généralement récoltée au bout de huit ans et libère des arômes d'agave cuit doux avec une touche de caramel et de fruits secs. Deuxièmement, l'agave Tobalá de Puebla, qui n'est récoltée qu'après douze ans et libère des arômes d'herbes fraîches, de basilic et de thé au citron vert. Les cœurs d'agave sont cuits pendant six jours dans un four en pierre souterrain de forme conique. Le broyage qui s'ensuit dans le moulin à pierre de Tahona libère le sucre capturé. L'agave est ensuite fermenté naturellement en utilisant ses propres levures (cela peut prendre jusqu'à 20 jours selon la température ambiante) et distillé deux fois dans des alambics en cuivre. Dans une étape suivante, les distillats sont mélangés, après quoi le Mezcal passe cinq mois dans des fûts de chêne américain, qui étaient auparavant remplis de Bourbon. Dès que l'effet de maturation souhaité est obtenu, le Mezcal Reposado est mis en bouteille dans des bouteilles rustiques avec un bouchon à étrier.