Martin´s Brands

SINCE 2005

OJO DE TIGRE

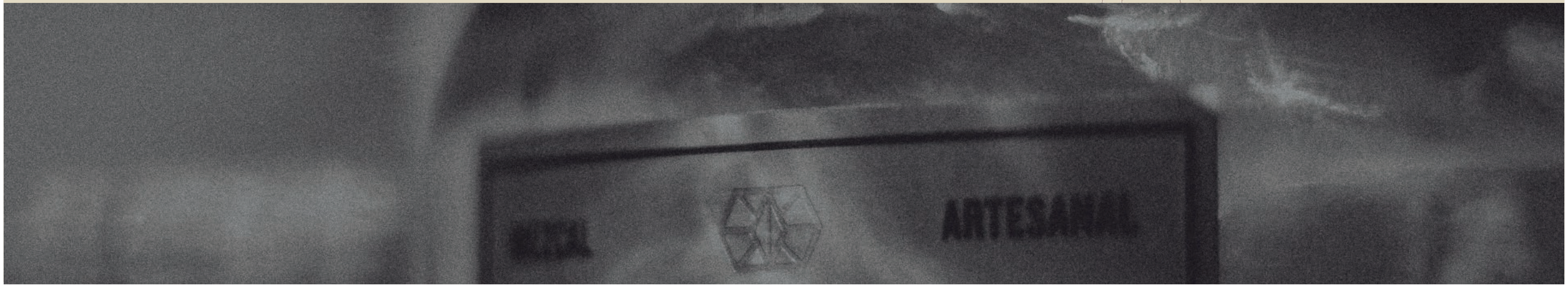
MEZCAL ARTESANAL

EL MEZCAL SE SACA DEL ALMA
Y SE EXPRESA CON LAS MANOS

¿POR QUÉ OJO DE TIGRE?

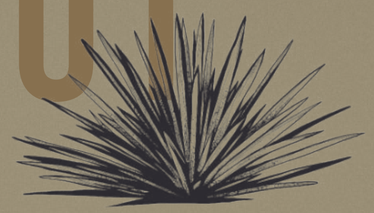
MEZCAL ARTESANAL

El ojo de tigre es una verdad de cuarzo de color amarillo y pardo dorado de bandas, con reflejos tornasolados, apreciada como piedra semipreciosa. También se lo conoce como “Piedra de la libertad”



PROCESO

01



AGAVE

Utilización de dos variedades de agave Espadín y Tobalá.

02

JIMA

Los agaves son cultivados una vez que han alcanzado su punto máximo de madurez, un Espadín toma alrededor de 7 años mientras que un Tobalá toma aproximadamente 14 años.

03

MOLIENDA

Una vez que las piñas (corazón del agave) han sido cocidas, son trituradas con un machete y una Tahona.

04

COCCIÓN

Al ser un mezcal artesanal, el agave se cuece en un horno de mampostería.

05

FERMENTADO

Le sigue una fermentación salvaje (tanque abierto con levadura del ambiente) en tanques hechos de madera sustentable.

06

DESTILACIÓN

El líquido es destilado aun con las fibras del agave en alambiques de cobre.

NOTAS DE CATA
OJO DE TIGRE JOVEN

VISTA

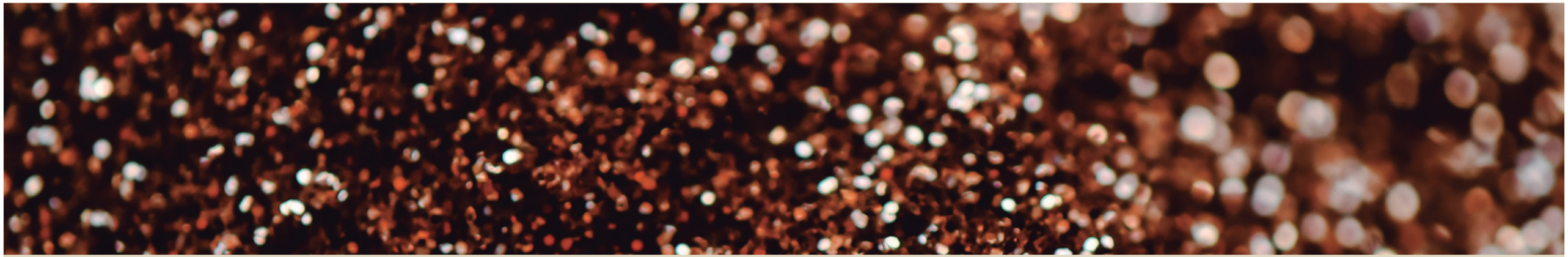
Traslúcido
Brillante y perlado

OLFATO

Ligeramente ahumado
Cítrico
Frutal: Manzana verde y pera
Herbal: Albahaca
Características de Agave Tobalá
Agave cocido

GUSTO

Sutil
Accesible y expresivo
Balanceado
Fresco: Pepino y pera



— NOTAS DE CATA —
OJO DE TIGRE REPOSADO

VISTA

Color ambar con destellos dorados.

OLFATO

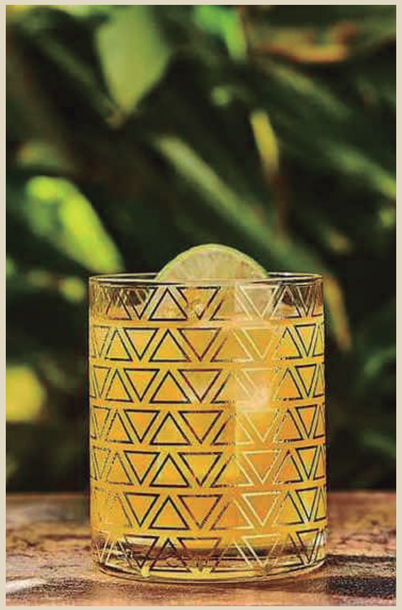
Ligeras notas de vainilla, agave cocido, madera y tenues notas de humo.

GUSTO

Frutos secos, caramelo y vainilla, con regusto de notas herbales.

COCTELERÍA

Cocteles para cualquier ocasión que integran el clásico sabor y personalidad de Mezcal Ojo de Tigre Joven y Reposado



Martin´s Brands

SINCE 2005

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS

Mail: info@martins-brands.es
Tel.: +34 661 038 182
Instagram: @martins_brands
Facebook: MartinsBrands