vinetur

1800 Tequila celebra el Día Mundial del cóctel Paloma

La marca propone su versión con lima, pomelo y sal para brindar con el buen tiempo

martes 5 de mayo de 2026


1800
TEQUILA
1800
TEQUILA
TEQUILA RESERVA
1800
SILVER
100% AGAVE

1800 Tequila se suma al Día Mundial del cóctel Paloma, que se celebra el próximo 22 de mayo, con una propuesta pensada para acompañar la llegada del buen tiempo. La marca presenta su versión del combinado, una bebida que forma parte de la tradición mexicana y que se ha extendido a distintos mercados internacionales.

La Paloma se sirve con hielo y se prepara con pomelo, lima y tequila. Según el material difundido por la compañía, esta mezcla une el punto ácido de la lima con la dulzura del pomelo, una combinación que los bartenders consideran adecuada para el verano. La bebida se ha convertido en una de las más conocidas entre las elaboraciones con tequila y cuenta con una jornada propia en el calendario.

La receta que propone 1800 Tequila para su 1800 Paloma incluye 50 ml de 1800 Silver, 10 ml de zumo de lima fresco, 200 ml de soda de pomelo, una pizca de sal y pomelo para decorar. La marca sugiere servirla en un vaso escarchado con sal o Tajín, una preparación que busca reforzar el perfil fresco del cóctel.

La firma recuerda también el origen de 1800, nombre que remite al año en que se procedió por primera vez a añejar tequila en barricas de roble. La compañía sitúa ese paso en Jalisco, México, y señala que supuso una mejora en el proceso de elaboración al lograr un líquido más suave y con más carácter. Desde entonces, asegura que mantiene la fórmula original y el mismo método de producción.

1800 Tequila vincula además su imagen a la historia de México. La botella incorpora un blasón y su forma trapezoidal simboliza las pirámides mayas, según explica la marca. En su elaboración utiliza únicamente 100% Agave Tequilana Weber Azul, cosechado de forma artesanal por jimadores que cortan las pencas hasta extraer la piña de la planta.

Después, las piñas se cuecen en hornos de adobe durante 48 horas. La marca indica que en ese proceso el almidón se convierte en azúcar fermentable y que, una vez fuera del horno, las piñas reposan otras 14 horas antes de ser molidas para extraer el jugo del agave. El líquido resultante, llamado aguamiel, recibe levadura natural para fermentar entre 19 y 21 horas.

Tras la fermentación, el líquido se destila dos veces y se desechan las cabezas y las colas para obtener el corazón de la destilación. Después, el tequila se embotella o se añeja. En el caso de 1800, la marca señala que sus variedades Silver, Añejo y Reposado reposan o envejecen durante tiempos distintos en barriles de roble: 15 días para Silver, entre 6 y 8 meses para Reposado y un mínimo de 14 meses para Añejo.

La compañía anima a celebrar esta fecha con su Paloma y recuerda que el cóctel forma parte de la identidad de la marca y de la cultura del tequila. 1800 Tequila difunde esta propuesta bajo su perfil @1800tequila_es y la etiqueta #1800Tequila.