vinetur

1800 Tequila impulsa su Paloma para el 22 de mayo

La marca propone una versión con blanco o cristalino, lima, agave y soda de pomelo

martes 12 de mayo de 2026


1800
TEQUILA
1800
TEQUILA
TEQUILA RESERVA
1800
SILVER
100% AGAVE

Cada 22 de mayo se celebra el Día Internacional del Cóctel Paloma, una fecha que 1800 Tequila aprovecha para reforzar su versión de esta bebida mexicana. La marca presenta 1800 Paloma como una propuesta que toma como base uno de los combinados más reconocibles de México y lo adapta con una receta pensada para terrazas, planes de tarde y consumo en casa.

El Paloma se atribuye al bartender Don Javier Delgado Corona, desde su bar La Capilla, en Tequila, Jalisco. Desde entonces, esta mezcla ha pasado de ser una receta local a convertirse en una bebida conocida fuera de México, asociada a la frescura y al uso de ingredientes sencillos. La marca sitúa su propuesta dentro de esa tradición y la presenta como una evolución de ese cóctel clásico.

La receta de 1800 Paloma parte de 1800 Tequila Blanco o Cristalino, en su versión más premium. Según la información facilitada, el tequila está elaborado con 100% agave azul weber, cosechado a mano y doblemente destilado. A esa base se le añade zumo de lima fresca, sirope de agave y soda de pomelo. El combinado se sirve con hielo y puede llevar Tajín para una versión más picante, además de una rodaja de pomelo como remate final.

La comunicación de la marca subraya que el resultado es una copa que mantiene la referencia al Paloma tradicional, pero con una presentación pensada para un consumo más actual. 1800 Tequila la describe como una opción equilibrada y fácil de preparar en casa, además de adecuada para el terraceo, el afterwork y la noche.

La campaña también pone el foco en el papel de este cóctel en las ciudades más orientadas a la vida social y a los espacios de ocio. En ese entorno, la marca presenta 1800 Paloma como una bebida que se pide sin necesidad de explicación y que encaja con planes distendidos. La propuesta se apoya en la imagen de un cóctel con raíz mexicana y una lectura contemporánea, vinculada a la estética de las terrazas y a la música de ambiente.

1800 Tequila aprovecha así la fecha del 22 de mayo para situar su versión del Paloma en el centro de su comunicación. La marca insiste en que no se trata de una simple revisión del clásico, sino de una receta que busca mantener su identidad y adaptarla a un consumo más actual, con ingredientes concretos y una preparación sencilla.