vinetur

Maestro Dobel Diamante impulsa el Paloma en primavera

El tequila cristalino se presenta como opción premium para terrazas, afterworks y noches de fiesta

miércoles 20 de mayo de 2026



Con la llegada del buen tiempo, los días se alargan, las terrazas vuelven a llenarse y compartir con amigos se convierte en un ritual habitual. Maestro Dobel Diamante se presenta en esa escena como una propuesta pensada para una primavera sofisticada, fresca y con carácter. La marca lo define como el primer tequila cristalino del mundo y lo sitúa como una opción para quienes buscan una bebida premium con un perfil suave y una presencia clara en coctelería.

La bebida fue creada por Juan Domingo Beckmann Legorreta, Juan Dobel, tequilero de undécima generación. Según la información facilitada, Maestro Dobel Diamante dio origen al cristalino, una categoría que combina la complejidad de los tequilas añejos

con la pureza visual y la suavidad de un blanco. Para ello, se elabora a partir de una mezcla de tequilas Extra-Añejo, Añejo y Reposado, y pasa por un proceso propio de filtrado.

La marca sostiene que ese método da lugar a una experiencia marcada por la claridad, la suavidad y la profundidad aromática. En su perfil aparecen notas de miel, caramelo, vainilla y ligeros matices especiados, rasgos que, según la comunicación de la firma, permiten beberlo solo o utilizarlo en coctelería de autor.

Uno de los usos que la marca pone en primer plano es el Paloma, un cóctel muy asociado a la temporada. Fresco, cítrico y con presencia de burbuja, este combinado encuentra en Maestro Dobel Diamante una versión más refinada y equilibrada. La propuesta busca integrar las notas cítricas y efervescentes con matices de miel, vainilla y caramelo, sin perder frescura.

La compañía presenta así el Paloma como una bebida que encaja con el ritmo de la primavera y con momentos de consumo muy concretos. Entre ellos menciona los afterworks, las terrazas al atardecer y las noches de fiesta en clubs y espacios exclusivos. En todos esos escenarios, la marca quiere situar a Dobel Diamante como una referencia para quienes buscan una experiencia más cuidada dentro del tequila premium.

Maestro Dobel también insiste en su idea de lujo, que describe como menos rígida y más espontánea, aunque exigente. Esa lectura se traslada a un producto que la firma considera adecuado tanto para tomar solo como para mezclar en recetas de autor. La intención es que el tequila mantenga su identidad en distintos formatos de consumo y que el Paloma funcione como una puerta de entrada a esa versatilidad.

La marca recuerda además que cuenta con más de 250 años de legado y una visión contemporánea. Con esa base, afirma que sigue marcando tendencia en los momentos de consumo más relevantes. Su mensaje para esta primavera pasa por recuperar el cristalino original y brindar con un Paloma que, según su planteamiento, eleva cualquier ocasión, de día y de noche.

Maestro Dobel Diamante se presenta, en suma, como una apuesta por unir tradición e innovación en una categoría que la propia firma dice haber ayudado a redefinir. Su relato comercial se apoya en la mezcla de tequilas, en el proceso de filtrado y en la adaptación a un consumo más social, ligado a terrazas, encuentros informales y salidas nocturnas.