vinetur

Maestro Dobel Diamante, el tequila cristalino que busca copa este verano

Se elabora en pequeños lotes y cada botella se etiqueta a mano y se numera de forma individual

martes 26 de mayo de 2026



Maestro Dobel Diamante se presenta como el primer tequila cristalino del mundo y como una propuesta que une innovación y tradición en la elaboración de esta bebida. La marca lo define como el resultado de un ensamble de tequilas reposados, añejos y extra añejos, sometidos después a un sistema de filtración exclusivo al que llama diamante. Ese proceso, según la información facilitada, le da un perfil delicado, sutil y amable en boca, sin perder la esencia ni las notas más representativas de un tequila de alta gama.

La bebida se produce en pequeños lotes. Cada botella se realiza de forma artesanal, se etiqueta a mano y se numera de manera individual. La firma subraya así un trabajo de elaboración cuidado, pensado para reforzar la imagen de producto selecto que acompaña a esta referencia dentro de su catálogo.

En la comunicación difundida por la marca, Maestro Dobel Diamante se describe también como un tequila de gran finura y con un sabor equilibrado, con un balance preciso entre sabor y aroma. La propuesta se dirige a un consumidor que busca una experiencia más refinada, tanto por el proceso de elaboración como por la presentación final del producto.

La recomendación de servicio es tomarlo solo o con hielo. La marca añade que también funciona como base para cócteles exclusivos, una vía que amplía sus usos en barra y en coctelería. Con esa versatilidad, Dobel Diamante se coloca como una opción pensada tanto para el consumo directo como para mezclas de perfil más cuidado.

La campaña lo vincula además con el verano y con una idea de celebración ligada a una versión más premium del consumidor. La compañía invita a brindar con esta referencia y a apreciar su fuerza y su elegancia, dos rasgos que forman parte del relato comercial con el que se presenta al mercado.