vinetur

PATRÓN Paloma se abre paso entre los cócteles del verano

La marca propone una receta con tequila reposado, lima, pomelo rosa, soda y una preparación sencilla

jueves 4 de junio de 2026



PATRÓN ha presentado este jueves, 4 de junio, su apuesta para la temporada de verano con PATRÓN Paloma, un combinado de perfil cítrico elaborado con PATRÓN Reposado, zumo fresco de lima, refresco de pomelo y un toque de soda. La propuesta

se sitúa en una categoría muy reconocible dentro de la coctelería de inspiración mexicana y busca ocupar un lugar habitual en terrazas, reuniones al aire libre, aperitivos y cenas informales durante los meses de más calor.

La receta parte de una versión de la paloma, uno de los combinados más conocidos de México, y la construye sobre un tequila reposado que aporta más cuerpo al conjunto. La marca define el resultado como una mezcla fresca, ligeramente burbujeante y pensada para un consumo relajado, tanto en casa como fuera de ella. La combinación de lima y pomelo rosa marca el eje del trago, mientras que la soda añade ligereza y mantiene el carácter refrescante de la copa.

En el centro de la elaboración está PATRÓN Reposado, un tequila producido en pequeños lotes en las tierras altas de Jalisco, México, a partir de agave azul Weber 100%. Su paso por barricas de roble durante más de dos meses da lugar a un perfil suave y equilibrado, con presencia de agave fresco, roble, fruta tropical, miel y un final floral con notas de vainilla. Ese paso por madera permite que el destilado aporte estructura al cóctel sin tapar la parte cítrica del pomelo y la lima.

La marca vincula esta receta con una forma de entender la coctelería basada en preparaciones simples, pocos ingredientes y una ejecución fácil. La propuesta se apoya en una combinación directa, sin técnicas complejas ni utensilios especializados más allá de un medidor y una cuchara larga. La intención es que el cóctel pueda prepararse con rapidez y mantenga un perfil limpio, reconocible y apto para distintos momentos de consumo en verano.

La fórmula de PATRÓN Paloma incluye 50 ml de tequila 100% agave, 15 ml de zumo de lima recién exprimido, 100 ml de refresco de pomelo rosa, una pizca de sal y hielo. La preparación comienza llenando generosamente la copa o el vaso con hielo. Después se exprime la lima hasta obtener unos 15 ml de zumo, que se incorporan directamente sobre el hielo. A continuación se añaden 50 ml de tequila y una pizca de sal, pensada para reforzar los sabores del conjunto. El último paso consiste en completar la mezcla con unos 100 ml de refresco de pomelo rosa y remover con suavidad para conservar la efervescencia.

La sencillez de la receta encaja con una demanda habitual en los meses de calor, cuando ganan peso las bebidas fáciles de montar y de perfil fresco. En este caso, la paloma se presenta como una opción de preparación rápida, con ingredientes accesibles y una base de tequila reposado que introduce un matiz más redondo que el de otras mezclas construidas con destilados blancos. La presencia de la sal, aunque mínima, cumple una función concreta en el equilibrio del cóctel y ayuda a reforzar la expresión cítrica del conjunto.

Junto a la receta, la marca pone el foco en el origen de su tequila. PATRÓN Reposado nace de un proceso artesanal que arranca en las tierras altas de Jalisco, donde el agave madura hasta alcanzar su punto óptimo. La recolección se realiza a mano por jimadores y el proceso posterior incluye cocción, trituración, fermentación y destilación. En el caso de esta referencia, el envejecimiento en barricas de roble durante más de dos meses busca mantener el equilibrio entre frescura y profundidad, una característica que la firma considera adecuada tanto para tomar el tequila solo como para usarlo en coctelería.

Ese perfil se traduce también en rasgos visuales y aromáticos concretos. PATRÓN Reposado presenta un tono ámbar ligero y notas de agave, roble, cítricos y miel. En la receta de la paloma, esos registros se integran con el pomelo rosa y la lima para construir una bebida de corte veraniego, con una base reconocible de tequila y una entrada más amable para quienes buscan combinados de trago largo.

PATRÓN mantiene la producción exclusivamente en México y subraya su trabajo en pequeños lotes, así como el cuidado en el etiquetado, numerado e inspección individual de cada botella. La compañía sitúa esa forma de elaboración dentro de una filosofía basada en la autenticidad, la paciencia y la precisión. La marca forma parte del portafolio de BACARDÍ LIMITED, con sede en Hamilton, Bermudas.

Con esta propuesta, PATRÓN refuerza su presencia en la temporada estival con una receta que une un combinado muy conocido, una preparación asequible y un tequila reposado con paso por barrica. El resultado es una paloma pensada para consumirse fría, con abundante hielo y un perfil cítrico que encaja en aperitivos al sol, reuniones con amigos y sobremesas al aire libre.

La marca recuerda además la conveniencia de un consumo responsable. PATRÓN Reposado tiene 40° y se comercializa como parte de una gama elaborada artesanalmente en México.