vinetur

# Jose Cuervo plantea tres cócteles para el Día Internacional del Tequila

La marca propone preparar una Paloma, una Margarita y un Mexican Mule con su variedad Tradicional Blanco

viernes 17 de julio de 2026




Jose Cuervo ha presentado tres recetas de cócteles para celebrar el Día Internacional del Tequila, que se conmemora el próximo 24 de julio. La propuesta gira en torno a tres combinados muy conocidos en coctelería: Paloma, Margarita y Mexican Mule, todos elaborados con Jose Cuervo Tradicional Blanco.

La compañía vincula esta iniciativa al consumo veraniego y a la presencia del tequila en bares, terrazas, festivales y reuniones informales. La marca sostiene que estas preparaciones muestran la versatilidad de este destilado y su peso en la coctelería internacional.

La primera receta es la Cuervo Paloma. Jose Cuervo la presenta como una opción ligera y cítrica. La preparación incluye 50 ml de Jose Cuervo Tradicional Blanco, 200 ml de refresco de pomelo y 15 ml de zumo de lima. La marca recomienda servirla con abundante hielo en un vaso escarchado con sal y terminarla con una rodaja de lima.

La segunda propuesta es la Margarita, uno de los combinados más asociados al tequila. En este caso, la receta lleva 50 ml de Jose Cuervo Tradicional Blanco, 25 ml de licor de naranja y 25 ml de zumo de lima. La elaboración consiste en agitar los ingredientes con hielo en una coctelera, servir la mezcla en una copa escarchada con sal y decorar con una rodaja de lima.

La tercera opción es el Mexican Mule. Jose Cuervo lo define como un cóctel refrescante con un punto especiado. La receta incorpora 50 ml de Jose Cuervo Tradicional Blanco, 120 ml de ginger beer y 15 ml de zumo de lima. La marca indica que debe servirse con hielo en vaso y rematarse con un gajo de lima.

Jose Cuervo enmarca estas recetas en una trayectoria de más de dos siglos ligada al tequila. La empresa sitúa el origen de la marca en José Antonio Cuervo, que empezó a producirlo en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, en 1758. La compañía afirma que esa destilería sigue siendo el lugar donde se embotella y desde donde se exporta el producto.

Además de su línea Tradicional, elaborada con 100% de agave azul, Jose Cuervo comercializa la gama Especial, con versiones Silver y Reposado, y Reserva de la Familia, que incluye referencias extra-añejo y Platino. La empresa señala que mantiene un proceso integrado desde el cultivo del agave hasta el embotellado final.

Con esta campaña, la marca busca asociar la celebración del próximo 24 de julio a tres recetas sencillas de preparar en casa o en hostelería, con medidas concretas y un perfil distinto en cada caso: cítrico en la Paloma, clásico en la Margarita y especiado en el Mexican Mule.