vinetur

PATRÓN reivindica el tequila hecho a mano con solo tres ingredientes

La marca sitúa en Jalisco todo su proceso y afirma que hasta 60 manos intervienen en cada botella

lunes 20 de julio de 2026



PATRÓN Tequila celebrará el próximo 24 de julio el Día Internacional del Tequila con un mensaje centrado en la elaboración manual de su gama y en el origen mexicano de sus productos. La compañía afirma que sigue produciendo su tequila con tres ingredientes, agave, agua y levadura, y que mantiene un sistema de lotes pequeños en su Hacienda PATRÓN, situada en Los Altos de Jalisco, México.

La marca sostiene que el tequila vive uno de sus periodos de mayor expansión internacional. Para apoyar esa idea cita The Moodie Davitt Report 2025, que sitúa esta categoría entre las bebidas alcohólicas de mayor avance en el mercado internacional. También remite al Bacardi Trends Report 2026, que coloca a la Margarita como el cóctel más pedido en bares de todo el mundo, con la Paloma a continuación.

PATRÓN se presenta además como el tequila súper premium número uno del mundo, una posición que atribuye a IWSR 2024 Global Database. Sobre esa base, la empresa vincula la celebración del 24 de julio a su defensa de métodos tradicionales de producción y a una elaboración que, según explica, sigue dependiendo de trabajo manual en varias fases del proceso.

Toda la producción de la marca se realiza, según la compañía, con 100% agave azul Weber y exclusivamente en Los Altos de Jalisco. PATRÓN señala que cada una de las referencias de su cartera comparte un mismo esquema de elaboración, aunque con diferencias en el envejecimiento y en el perfil final de cada tequila.

En esa gama figura PATRÓN Silver, que la empresa describe como una referencia con notas cítricas y frutales, dulzor natural y un final de pimienta suave. La marca lo propone como base de su Perfect Margarita, preparada con PATRÓN Silver, licor de naranja PATRÓN, zumo de lima recién exprimido y sirope simple.

PATRÓN Reposado permanece más de dos meses en barricas de roble, según detalla la compañía. La marca le atribuye notas de agave, roble, cítricos y miel, además de un final floral y de vainilla. También lo recomienda para tomar solo o en una Paloma con lima, refresco de pomelo rosa y sal.

En el caso de PATRÓN Añejo, la empresa indica que el tequila reposa más de 12 meses en barricas de roble. Ese periodo da lugar, siempre según la descripción de la marca, a aromas de roble, vainilla y pasas, junto con notas de miel, roble tostado y caramelo, y un final ahumado. PATRÓN lo plantea tanto para consumo solo como en un Old Fashioned.

La gama se completa con PATRÓN El Alto, que la compañía define como la expresión más prestigiosa de su cartera. Está elaborado, afirma, a partir de una mezcla de tequilas Extra Añejo, Añejo y Reposado envejecidos en 11 variedades distintas de barricas. La marca le atribuye notas de higos, miel, caramelo, frutos secos y vainilla, y lo orienta al consumo solo o con hielo.

Más allá de las referencias comerciales, el eje del mensaje de PATRÓN está en el proceso de producción. La empresa asegura que los agaves son seleccionados a mano por jimadores y que después los corazones de agave se cuecen lentamente en pequeños hornos de ladrillo. A continuación, se trituran con una rueda de piedra tahona y con un molino de rodillos antes de la fermentación, que dura tres días, y de la destilación posterior.

Tras esa fase común, cada tequila sigue su propio recorrido de envejecimiento. La compañía subraya que el resultado final se mantiene dentro de una producción en lotes pequeños y que incluso las botellas son moldeadas a mano por artesanos del vidrio en México.

PATRÓN añade que cada botella pasa por una cadena de revisión y cuidado en la que intervienen hasta 60 manos, desde el campo hasta el cierre final. Esa cifra resume el peso que la marca quiere dar al trabajo manual dentro de su modelo de producción.

La empresa también vincula esa forma de elaborar tequila con varias medidas ambientales y sociales en Jalisco. Entre ellas menciona reciclaje de agua, reducción de emisiones y producción de compost a partir de fibras residuales del agave. Además, señala que mantiene programas de reforestación, apoyo social y prácticas laborales responsables en Atotonilco el Alto.

Con esta campaña ligada al Día Internacional del Tequila, PATRÓN busca reforzar su posición en una categoría que gana presencia fuera de México y asociar su nombre a la elaboración artesanal, al origen en Jalisco y a una cartera que abarca desde Silver hasta El Alto. La compañía insiste en que ese modelo sigue apoyándose en tres ingredientes y en una cadena de producción manual que considera parte central de su identidad.