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

miércoles 22 de julio de 2026




Jose Cuervo ha lanzado una propuesta de tres cócteles para celebrar el Día Internacional del Tequila, que se conmemora este viernes, 24 de julio. La marca plantea tres recetas pensadas para el verano y centradas en uno de los destilados con más presencia en la coctelería internacional.

La selección incluye una Paloma, una Margarita y un Mexican Mule. La compañía presenta estas combinaciones como opciones sencillas de preparar y orientadas a distintos perfiles de consumo, desde mezclas más cítricas y ligeras hasta otras con un punto especiado.

Jose Cuervo sitúa como base de las tres recetas su tequila Tradicional Blanco. La empresa recuerda además que cuenta con más de dos siglos de historia vinculada a la evolución del tequila y que mantiene la producción en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, fundada en 1758 por José Antonio Cuervo.

La primera propuesta es la Cuervo Paloma. Jose Cuervo la define como una opción refrescante para quienes buscan un cóctel ligero y cítrico. La receta incluye 50 ml de Jose Cuervo Tradicional Blanco, 200 ml de refresco de pomelo y 15 ml de zumo de lima. La preparación consiste en servir la mezcla con abundante hielo en un vaso escarchado con sal y terminar con una rodaja de lima.

La segunda receta es la Margarita, una de las fórmulas más conocidas dentro de la coctelería con tequila. En este caso, la marca propone 50 ml de Jose Cuervo Tradicional Blanco, 25 ml de licor de naranja y 25 ml de zumo de lima. La elaboración pasa por agitar los ingredientes con hielo en una coctelera, servirlos en una copa escarchada con sal y decorar con una rodaja de lima.

La tercera opción es el Mexican Mule. Jose Cuervo lo presenta como un combinado refrescante con un toque especiado. La receta lleva 50 ml de Jose Cuervo Tradicional Blanco, 120 ml de ginger beer y 15 ml de zumo de lima. La marca recomienda servirlo con hielo en un vaso y rematarlo con un gajo de lima.

La compañía enmarca esta propuesta en una fecha dedicada al tequila, un destilado que, a su juicio, mantiene una posición central en bares, terrazas, festivales y reuniones informales. Jose Cuervo sostiene que la versatilidad del tequila explica su presencia continuada en la coctelería y su capacidad para adaptarse a recetas clásicas y a consumos más estacionales.

En su gama actual, la firma distingue entre Especial, Tradicional y Reserva de la Familia. Sobre Tradicional, la empresa señala que se elabora con 100% de agave azul y que sigue un proceso artesanal mantenido durante más de dos siglos. También afirma que controla el proceso desde el cultivo del agave hasta el embotellado.

Con esta iniciativa, Jose Cuervo vincula la celebración del 24 de julio con el consumo doméstico y social de cócteles de preparación simple, apoyándose en tres recetas conocidas y en medidas concretas para facilitar su elaboración.