vinetur

Jose Cuervo plantea tres combinados para celebrar el Día Internacional del Tequila

La marca propone Paloma, Margarita y Mexican Mule con Jose Cuervo Tradicional Blanco como base

jueves 23 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: Paloma, Margarita y Mexican Mule.

La compañía presenta estas elaboraciones con Jose Cuervo Tradicional Blanco como ingrediente principal. La propuesta busca poner el foco en la versatilidad del tequila en combinados sencillos de preparar, con perfiles distintos entre sí, desde opciones más cítricas hasta otras con un punto especiado.

Para la Cuervo Paloma, Jose Cuervo recomienda 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, uno de los clásicos más conocidos 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 una alternativa refrescante con un matiz especiado. La receta incluye 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 un vaso y rematarse con un gajo de lima.

Jose Cuervo vincula esta propuesta a una fecha dedicada al tequila, un destilado que, según la compañía, mantiene una presencia estable en bares, terrazas, festivales y reuniones informales. La empresa sostiene además que su trayectoria está ligada a la evolución de esta bebida desde sus orígenes.

Sobre su historia, la marca recuerda que su origen se remonta a José Antonio Cuervo, que empezó a producir tequila en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, en 1758. Jose Cuervo afirma que esa destilería sigue siendo el lugar donde la firma embotella y exporta sus productos.

La compañía estructura actualmente su oferta en varias gamas. Entre ellas figura Especial, con versiones Silver y Reposado; Tradicional, elaborado con 100% de agave azul; y Reserva de la Familia, una colección que incluye referencias extra-añejo y otras ediciones de perfil más exclusivo.

Jose Cuervo señala también que controla el proceso productivo desde el cultivo del agave hasta el embotellado final. Con esta campaña ligada al 24 de julio, la marca refuerza su presencia en una de las fechas señaladas para el tequila y la coctelería de verano.