vinetur

1800 Tequila reivindica el origen del agave como eje de su identidad

La marca vincula el Día Mundial del Tequila con su tradición, su colección de referencias y su relación con la cultura

viernes 24 de julio de 2026



1800 Tequila ha vinculado la celebración del Día Mundial del Tequila, este viernes, 24 de julio, con una defensa del origen, el sabor y el proceso de elaboración de este destilado mexicano. La marca sostiene que el tequila ha superado hace tiempo una única forma de consumo y que ahora ocupa espacio en la coctelería, la gastronomía, la moda, el diseño y otras expresiones culturales.

La firma explica que su propuesta parte de una idea central: mantener una identidad reconocible mientras el tequila amplía sus usos y momentos de consumo. En esa línea, sitúa su propia historia en el año 1800, fecha a la que remite el nombre de la marca y que, según la compañía, coincide con el momento en que el tequila comenzó a madurarse en barricas de roble.

1800 Tequila afirma que todas sus expresiones se elaboran con agave 100% azul Weber recolectado en su punto óptimo de maduración. La casa señala que, tras la selección y la cosecha de las piñas por jimadores, el proceso combina conocimiento heredado, destilación, tiempo y madera para definir el perfil de cada referencia.

La marca también subraya el peso de su imagen de producto. Su botella trapezoidal, inspirada en las pirámides mayas, forma parte de los elementos con los que la firma quiere conectar tradición e identidad visual propia.

En su lectura de la evolución del tequila, 1800 Tequila sostiene que el consumo se ha desplazado desde fórmulas más rápidas hacia una atención mayor al origen del agave, la maduración, la temperatura de servicio, la copa y el momento de consumo. Esa mirada, añade la compañía, ha abierto nuevas formas de disfrutar este destilado.

Dentro de ese cambio, la marca sitúa a la Paloma como una de las recetas que mejor representan el lenguaje actual de la coctelería con tequila. Su versión, la 1800 Paloma, combina tequila, soda de pomelo y jugo de lima, y se sirve con abundante hielo.

Para quienes prefieren un consumo más pausado, la firma pone el foco en las expresiones reposadas, añejas y cristalinas, que pueden tomarse solas o con hielo. Según indica la casa, en esos perfiles ganan peso los matices del agave, la madera y el tiempo de envejecimiento.

La colección de 1800 Tequila se articula en varias referencias. 1800 Blanco se presenta como la versión más limpia y fresca del agave. 1800 Reposado incorpora, según la marca, notas de caramelo, especias suaves y piel de naranja tras su paso por roble americano y francés. 1800 Añejo, por su parte, madura durante más de un año.

La gama continúa con 1800 Cristalino, definida por la compañía como una reinterpretación del añejo con apariencia cristalina, y con 1800 Milenio, sometido a un envejecimiento prolongado y finalizado en barricas de coñac de roble francés.

Entre las referencias que la casa considera más singulares figura 1800 GUACHIMONTON. Se trata de un añejo que rinde homenaje al Valle del Tequila y a Los Guachimontones, el conjunto arqueológico de pirámides circulares de Jalisco integrado en el Paisaje Agavero declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO. La marca precisa que este tequila envejece en roble americano y francés y termina su proceso en barricas que antes albergaron licor de tequila de naranja. En cata, la firma apunta notas de miel, caramelo, fruta madura, madera y un recuerdo cítrico.

1800 Tequila enmarca además su actividad en una relación más amplia con el arte, la moda y el diseño. La compañía sostiene que esas disciplinas comparten con el tequila el respeto por el proceso y la voluntad de construir una voz propia. A partir de esa idea, la marca defiende una visión de la botella no solo como producto de consumo, sino también como objeto cultural.

Con motivo de esta jornada dedicada al tequila, la firma plantea un brindis centrado en la tierra donde nace el agave, en el trabajo de quienes mantienen el oficio y en las nuevas formas de consumo que, a su juicio, mantienen viva la tradición del destilado mexicano.

La compañía recuerda, además, la necesidad de un consumo responsable.