vinetur

Jose Cuervo vincula el Día Nacional del Charro a una campaña centrada en el Charro Negro

La marca sitúa su tequila Especial Reposado como base de un combinado de cola y limón

martes 15 de septiembre de 2026


1795
Jose
Cuervo
ESPECIAL
JALISCO • MEXICO
MADE WITH
BLUE AGAVE
REPOSADO TEQUILA
alc. 35% vol.
50 cl

Jose Cuervo ha ligado este lunes, 14 de septiembre, su campaña del Día Nacional del Charro en México a una propuesta de consumo centrada en el Charro Negro, un combinado de tequila, refresco de cola y limón. La empresa presenta esta mezcla como una forma de sumarse a una fecha dedicada al charro, una de las figuras más reconocibles de la cultura mexicana.

Para esa jornada, la marca propone preparar el combinado con Jose Cuervo Especial Reposado. La receta difundida por la compañía incluye 50 ml de tequila, refresco de cola y una rodaja de limón. El tiempo de preparación que plantea es de cinco minutos y el servicio recomendado es en vaso, con el cítrico como remate.

Jose Cuervo sitúa Especial Reposado dentro de su oferta para mezclas y precisa que se elabora con agave azul. La firma sostiene que, dentro del cóctel, el tequila aporta la base de sabor, mientras la cola suma dulzor y gas y el limón añade el punto ácido. El Charro Negro forma parte de los combinados más asociados al tequila y suele identificarse con preparaciones simples, de pocos ingredientes y consumo informal.

La iniciativa comercial se apoya en una fecha de fuerte carga simbólica en México. El Día Nacional del Charro se celebra cada 14 de septiembre y rinde homenaje a un personaje ligado a la tradición popular del país. Con esa referencia, la compañía asocia uno de sus productos a una ocasión concreta de consumo y a un imaginario cultural ampliamente reconocido dentro y fuera de México.

Sobre la historia de la empresa, Jose Cuervo atribuye sus orígenes a José Antonio Cuervo, a quien sitúa al frente del arranque de la producción en la destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, en 1758. La marca afirma que esa instalación sigue activa y que desde allí mantiene el embotellado y la exportación de sus referencias a mercados internacionales.

La gama de la compañía, siempre según la información facilitada por la propia firma, se organiza en tres familias principales. Especial incluye las versiones Silver y Reposado y se apoya en una fórmula que Jose Cuervo fecha en 1795. Tradicional se elabora con 100% de agave azul y se vincula a un proceso artesanal. Reserva de la Familia reúne referencias de alta gama, entre ellas un tequila extra-añejo y la versión Platino, presentada en botellas artesanales y ediciones de colección.

La empresa añade que controla su proceso productivo desde el cultivo del agave hasta el embotellado final. Con ese mensaje, Jose Cuervo refuerza el papel de Especial Reposado como una referencia orientada a la coctelería y al consumo en combinados como el Charro Negro.