vinetur

Tequila Herradura celebra el Día Internacional del Tequila reafirmando su legado artesanal y proyección global

La marca mexicana impulsa la tradición y la innovación mientras fortalece su presencia en 43 países y apoya a comunidades locales

jueves 24 de julio de 2025


CRISTALINO
HERRADURA
TEQUILA
ORIGINAL
HERRADURA
CRISTAL
TEQUILA 100% DE AGAVE
HECHO EN MÉXICO
REPOSADO CRISTALINO

Este jueves, 24 de julio, Tequila Herradura ha celebrado el Día Internacional del Tequila con una serie de actividades en Jalisco, reafirmando su papel como referente artesanal de la cultura mexicana. La marca, fundada en 1870 en el Valle de Amatitán, es conocida por su historia y por su capacidad para adaptarse a los cambios del mercado sin perder su esencia tradicional.

Brown-Forman, empresa responsable de la distribución internacional de Tequila Herradura, ha organizado un homenaje a la trayectoria y evolución de la marca. Durante el evento, se recordó que Herradura fue pionera en la creación del primer tequila reposado en 1974 y del primer extra añejo del mercado con Selección Suprema. En los últimos años, la marca ha ampliado su oferta con productos como Herradura Cristal, lanzado en 2024 para responder a la demanda de tequilas cristalinos.

El gobernador del Estado de Jalisco, Pablo Lemus, participó en la celebración y subrayó que el tequila representa un patrimonio que nace del valle de Amatitán y refleja el trabajo y la cultura de las comunidades locales. Según datos del Consejo Regulador del Tequila, esta bebida generó más de 4.000 millones de dólares en exportaciones durante 2024 y da empleo a miles de familias en las regiones de los Altos y los Valles de Jalisco.

Tequila Herradura exporta actualmente a 43 países y mantiene una presencia importante en mercados como Estados Unidos, Colombia, Reino Unido, Japón, Sudáfrica y Australia. A pesar de su expansión internacional, la marca sigue produciendo en México y mantiene un vínculo estrecho con su origen.

Francisco Baeza, vicepresidente y gerente general de Casa Herradura, explicó que el tequila es un símbolo de identidad nacional y un motivo de orgullo que trasciende fronteras. Baeza señaló que las nuevas generaciones buscan tequilas auténticos y con una historia real detrás. Por este motivo, Herradura ha reforzado su portafolio con propuestas pensadas para consumidores interesados en experiencias contemporáneas y productos sofisticados.

La marca sigue apostando por métodos tradicionales como la fermentación espontánea sin aditivos y la destilación en alambique. Estos procesos permiten obtener un perfil sensorial complejo que conecta con quienes valoran la calidad y el origen del producto.

Los microorganismos presentes en el entorno natural de Amatitán juegan un papel clave en este proceso.

Durante la jornada se puso en valor el papel económico y cultural del tequila para México. Tequila Herradura mantiene su compromiso con el desarrollo local y la promoción del tequila como motor de identidad y prosperidad para las comunidades productoras. La empresa considera que tradición e innovación pueden ir juntas para asegurar el futuro del sector sin perder sus raíces.