vinetur

Tu brindis oficial de esta Navidad tiene un sabor: Cuervo Paloma

En la época de los reencuentros, las sobremesas eternas y las risas que vuelven a casa, Jose Cuervo Tradicional se convierte en el cómplice perfecto de todo lo que realmente merece

martes 2 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARÍA



Y porque esta época también va de sorprender a la gente que quieres y de subirle el mood a cada celebración, Jose Cuervo comparte dos formas de vivir su cóctel más icónico. Una versión clásica para quienes aman lo eterno y otra con un giro spicy para quienes buscan un brindis con carácter. Dos Palomas, un mismo espíritu: celebrar con actitud, estilo y ese toque canalla que siempre lleva firmado por la marca.

El crush de la noche: Cuervo Paloma

Dulce al principio, intenso después... el cóctel que ya es un símbolo de Jose Cuervo.

Cómo prepararlo (y enamorarte un poco):

- Pasa una rodaja de lima por el borde del vaso y rebózalo en sal para ese toque clásico y provocador.
- Llénalo de hielo sin miedo, añade un generoso shot de Jose Cuervo Tradicional, jugo de pomelo recién exprimido y un chorrito de lima.
- Remueve con calma y con estilo, que todo cuenta, y termina con refresco de pomelo bien burbujeante.
- Decora con una rodaja de lima fresca y... voilà.

Cuervo Paloma Spicy Twist

La versión para quienes necesitan encender la Navidad un poquito más.

Cómo prepararlo (y subir la temperatura):

- Escarcha el borde del vaso con sal y un toque de chile en polvo, ese guiño picante que anuncia que algo va a pasar.
- Añade hielo y un shot de Jose Cuervo Tradicional.
- Incorpora jugo de pomelo fresco, un toque de lima y una o dos rodajas de jalapeño para despertar los sentidos.
- Completa con refresco de pomelo y mezcla suavemente.
- Termina con una rodaja de pomelo y un jalapeño flotando como declaración de intenciones.



Tequila Tradicional Silver de Jose Cuervo

El primer tequila producido por Jose Cuervo

Esta Navidad vuelve a recordarnos que las mejores historias se brindan. Levantemos un Cuervo Paloma y celebremos lo bueno, lo inesperado y lo que está por venir.

Sobre Jose Cuervo:

Si hay un nombre que en todo el mundo se asocia con el universo del tequila, ese es el de Jose Cuervo. Referente del espíritu mexicano por excelencia, es un tequila auténtico y muy popular tanto en México como a nivel internacional. Con más de dos siglos de historia, su origen se debe a José Antonio Cuervo, quien empezó a producirlo en la Destilería La Rojeña (Tequila, Jalisco) en 1758, la más antigua de México y el mismo lugar donde hoy en día se sigue embotellando y exportando a todo el mundo.

No obstante, aunque su trayectoria abarca cerca de doscientos años, Jose Cuervo ha sabido mantenerse siempre en plena conexión con los tiempos, a medida que iban cambiando. Actualmente, esta marca ha logrado posicionarse como transmisora de la más pura energía mexicana y de su vibrante lifestyle.

Los tequilas de Jose Cuervo son fácilmente reconocibles por su máxima calidad y por sus inconfundibles aromas a agave cocido con toques frutales y herbales que resultan de extrema suavidad en sus sabores y texturas. Además, Jose Cuervo posee la mayoría del agave que utiliza para su producción y, actualmente, es una de las pocas marcas con capacidad para asegurar su suministro.