vinetur

Tequila 1800 cristalino: tradición y modernidad en cada copa

El destilado mexicano combina agave azul de Jalisco y un proceso artesanal para lograr suavidad y aromas complejos

viernes 16 de enero de 2026



El tequila 1800 cristalino se presenta como una opción para quienes buscan un destilado de alta calidad, especialmente en celebraciones como el día de San Valentín. Este producto es fruto de años de perfeccionamiento artesanal y refleja la dedicación de la destilería por llevar lo mejor de México a consumidores de todo el mundo. Su

perfil lo hace adecuado tanto para una velada en pareja como para compartir con familiares y amigos.

El tequila 1800 cristalino rinde homenaje a la tradición centenaria de la producción de tequila, pero incorpora una experiencia de sabor actual. Se elabora a partir de agaves azules seleccionados de los campos de Jalisco, una de las regiones más reconocidas por la calidad de su materia prima. El resultado es un tequila que destaca por su suavidad y una complejidad aromática que lo diferencia de otras opciones del mercado.

El proceso de elaboración es uno de los puntos clave de este destilado. Los maestros destiladores aplican un método de filtración que une técnicas tradicionales con tecnología moderna. El tequila pasa por una doble destilación en alambiques de cobre y posteriormente reposa en barricas de roble blanco americano. Tras este reposo, el líquido se somete a una filtración especial que suaviza su sabor, pero mantiene la esencia del agave. El resultado es un tequila de carácter propio, con una textura suave y elegante.

En cuanto a sus características organolépticas, el tequila 1800 cristalino se reconoce por su claridad y por una gama de aromas y sabores en la que se perciben notas de caramelo, vainilla y frutas tropicales. Estos matices se combinan con el sabor del agave azul, ofreciendo una experiencia sensorial completa.

La historia de la marca 1800 se remonta al año en el que, por primera vez, se añejó tequila en barricas de roble, un hecho que transformó la elaboración de este destilado en Jalisco. Desde entonces, la fórmula original se mantiene y el proceso de producción cuida cada detalle. La botella de 1800 incluye un blasón y su forma trapezoidal hace referencia a las pirámides mayas, reforzando el vínculo con la cultura mexicana.

Para la producción de tequila 1800 se utiliza exclusivamente agave Tequilana Weber Azul, recolectado de forma artesanal. El trabajo de los jimadores, que cortan las hojas hasta dejar al descubierto la piña, es fundamental. Las piñas se cuecen en hornos de adobe durante 48 horas, lo que permite que el almidón se transforme en azúcar fermentable. Tras el horneado, las piñas reposan 14 horas antes de ser molidas para extraer el jugo, conocido como "Aguamiel". Este jugo se fermenta con levadura natural entre 19 y 21 horas. Posteriormente, el líquido se destila dos veces, eliminando las

partes no deseadas para obtener el corazón puro de la destilación.

En el caso de 1800, todas las variedades pasan por un periodo de reposo o añejamiento en barriles de roble: 15 días para la variedad Silver, entre 6 y 8 meses para el Reposado y al menos 14 meses para el Añejo. Este proceso contribuye a definir el perfil de cada tipo de tequila dentro de la marca.