vinetur

Tequila Patrón celebra el Día Internacional del Margarita con nuevas recetas

El próximo 22 de febrero, la marca rinde homenaje a uno de los cócteles más populares del mundo

miércoles 21 de enero de 2026



El próximo 22 de febrero se celebrará el Día Internacional del Margarita, una fecha dedicada a uno de los cócteles más reconocidos y consumidos a nivel mundial. El Margarita, con su mezcla de tequila, notas cítricas y matices dulces, se ha consolidado como un clásico en la coctelería internacional y en reuniones domésticas. Tequila Patrón, considerado el tequila super-premium número uno del mundo según IWSR 2024 Global Database, se suma a esta celebración con una propuesta que busca rendir tributo a este combinado y ofrecer nuevas formas de disfrutarlo.

El Margarita ha sabido mantenerse vigente a lo largo de los años, adaptándose a las tendencias actuales sin perder su esencia. En 2026, este cóctel vuelve a ocupar un lugar central en la oferta de bares y restaurantes, así como en el consumo en casa. Tequila Patrón ha preparado una selección de recetas que respetan la tradición del Margarita y, al mismo tiempo, proponen variantes contemporáneas para quienes buscan experimentar nuevos sabores.

La elección del tequila es fundamental para lograr un Margarita de calidad. Tequila Patrón Silver, elaborado con agave azul Weber 100% cultivado en los Altos de Jalisco, aporta pureza y notas cítricas que realzan el perfil del cóctel. La marca destaca su proceso de producción, que combina métodos artesanales con innovación, garantizando un producto cuidado en cada detalle. Este enfoque convierte a Patrón en una base idónea para reinterpretar el Margarita, manteniendo el equilibrio y la complejidad que lo caracterizan.

Para esta ocasión, Tequila Patrón presenta dos recetas que permiten redescubrir el Margarita. La primera, Patrón Perfect Margarita, apuesta por la sencillez y el equilibrio clásico: 45 ml de Tequila Patrón Silver, 30 ml de licor de naranja, 25 ml de jugo de lima fresco y 7,5 ml de jarabe simple, con la opción de añadir sal y una rodaja de lima para decorar. Todos los ingredientes se mezclan en una coctelera con hielo, se agitan y se sirven en un vaso old-fashioned con hielo.

La segunda propuesta, Patrón Reposado Spicy Margarita, introduce un toque picante. Lleva 60 ml de Patrón Reposado, 30 ml de jugo de lima fresco, 30 ml de jarabe de agave y tres rodajas de jalapeño sin semillas. Se machaca el chile y el cilantro en la coctelera, se añaden el resto de ingredientes y hielo, se agita y se sirve en un vaso con

borde de Tajín, decorado con una rodaja de chile y una hoja de cilantro.

Tequila Patrón mantiene su producción en pequeños lotes en los Altos de Jalisco, México, con un proceso que abarca desde la cosecha manual del agave azul Weber hasta la destilación tradicional y el etiquetado individual de cada botella. La marca forma parte del portafolio de Bacardi Limited, con sede en Hamilton, Bermudas, y continúa apostando por la calidad y la artesanía en cada etapa de elaboración.

Para más información sobre Tequila Patrón y sus productos, se puede consultar la web oficial de la marca. La compañía recuerda la importancia de disfrutar sus bebidas de manera responsable.