vinetur

Jose Cuervo Tradicional propone tres cócteles para celebrar San Valentín según tu estilo

La marca mexicana sugiere Margarita, Paloma y Muletta para brindar en pareja, con amigos o en solitario

jueves 12 de febrero de 2026



Jose Cuervo Tradicional ha presentado tres recetas de cócteles para quienes buscan celebrar San Valentín de una forma personalizada, adaptando la bebida al estilo de cada persona. La marca mexicana, con más de dos siglos de historia, invita a dejar de lado los estereotipos y a brindar por el amor en todas sus formas, ya sea en pareja, con amigos o en solitario.

Para quienes prefieren un ambiente romántico, la propuesta es la clásica Margarita. Este cóctel se prepara en coctelera con hielo, 45 ml de Jose Cuervo Tradicional, 20 ml de zumo de lima fresca y 25 ml de triple sec. Tras agitar la mezcla, se sirve en un vaso escarchado con limón y sal, se añade hielo y se decora con una rodaja de lima. La Margarita destaca por su equilibrio entre frescura y elegancia, con un toque cítrico.

Si la preferencia es por una celebración más intensa y atrevida, la opción es el Cuervo Paloma. Para prepararlo, se escarcha el vaso con limón y sal, se añade hielo, Jose Cuervo Tradicional, zumo de pomelo y un toque de zumo de limón. Se remueve suavemente, se completa con soda y se termina con una rodaja de lima fresca y un toque de guindilla. El resultado es un cóctel que combina frescura y carácter, con un giro picante.

Para quienes apuestan por lo tradicional, la Muletta es la recomendación. Se sirve abundante hielo en una taza de peltre, se añade Tequila Cuervo Tradicional, zumo de limón y se completa con ginger beer. Se remueve ligeramente para integrar los ingredientes. La Muletta es una mezcla que rinde homenaje a la esencia mexicana y a la coctelería clásica, con un perfil refrescante y directo.

Jose Cuervo Tradicional recuerda que el verdadero protagonista de cualquier celebración es el brindis, independientemente del plan elegido. La marca anima a elegir el cóctel que mejor se adapte a la personalidad y a la forma de celebrar de cada uno, sin etiquetas ni reglas fijas.

Jose Cuervo es una de las marcas de tequila más reconocidas a nivel internacional. Su origen se remonta a 1758, cuando José Antonio Cuervo comenzó a producir tequila en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, la más antigua de México. Actualmente, la marca sigue embotellando y exportando desde el mismo lugar, manteniendo la tradición y adaptándose a los nuevos tiempos.

Los tequilas de Jose Cuervo se caracterizan por su calidad y por sus aromas a agave cocido, con matices frutales y herbales. La marca posee la mayoría del agave que utiliza en su producción, lo que le permite asegurar el suministro y mantener la autenticidad de sus productos. Jose Cuervo Tradicional Silver fue el primer tequila producido por la marca y sigue siendo una referencia para quienes buscan autenticidad

y sabor en sus cócteles.