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

viernes 13 de febrero de 2026



Jose Cuervo Tradicional ha presentado tres recetas de cócteles para quienes buscan celebrar San Valentín de una manera 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, añadiendo 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, elegancia y 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, soda de pomelo y un toque de zumo de limón. Se remueve suavemente y se termina con una rodaja de lima fresca y un toque de guindilla. Este cóctel combina frescura y carácter, con un giro picante que lo diferencia.

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 busca honrar la esencia mexicana y reivindica la tradición dentro de la coctelería nacional.

Jose Cuervo Tradicional Silver, el primer tequila producido por la marca, es el ingrediente principal de estas recetas. La marca subraya que su tequila es reconocido por la calidad, los aromas a agave cocido y los matices frutales y herbales, además de su suavidad en boca. Jose Cuervo posee la mayoría del agave que utiliza, lo que le permite asegurar el suministro para su producción.

La destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, es el lugar donde se produce y embotella Jose Cuervo desde 1758. La marca ha mantenido su relevancia a lo largo de los años, adaptándose a los cambios y transmitiendo la energía y el estilo de vida mexicano a nivel internacional.

Con estas tres propuestas, Jose Cuervo Tradicional anima a celebrar San Valentín sin etiquetas, eligiendo el cóctel que mejor se adapte a la forma de celebrar de cada persona. La marca recuerda que el amor puede cambiar, pero el carácter permanece, y el brindis lo pone Jose Cuervo.