vinetur

Jose Cuervo celebra el Día Internacional de la Margarita con sus versiones clásica y frozen

La marca propone dos recetas para brindar por el cóctel que popularizó el tequila en todo el mundo

jueves 19 de febrero de 2026



El próximo 22 de febrero se celebra el Día Internacional del Cóctel Margarita, una fecha en la que bares y aficionados de todo el mundo rinden homenaje a una de las bebidas más reconocidas y consumidas. La Margarita, con su mezcla de tequila, lima y triple sec, se ha convertido en un símbolo de la cultura del tequila y en una de las grandes

embajadoras de este destilado fuera de México.

La popularidad de la Margarita no es casual. Su equilibrio entre acidez, dulzor y el carácter del tequila la han mantenido entre los cócteles más pedidos durante décadas. Su capacidad para adaptarse a los gustos de diferentes generaciones y su presencia en cartas de bares de todo el mundo han consolidado su estatus como clásico internacional.

Jose Cuervo, una de las marcas más antiguas y reconocidas de tequila, aprovecha esta fecha para reivindicar su papel en la expansión del tequila y en la historia de la Margarita. La casa, fundada en 1758 en la Destilería La Rojeña de Tequila, Jalisco, sigue produciendo y exportando desde el mismo lugar, manteniendo la tradición y el carácter original de sus productos. Jose Cuervo es conocida por la calidad de sus tequilas, con aromas a agave cocido y notas frutales y herbales, y por controlar la mayor parte del agave que utiliza en su producción, lo que le permite asegurar el suministro y la calidad.

Para este Día Internacional de la Margarita, la marca propone dos formas de disfrutar el cóctel: la versión clásica y la frozen. La Margarita clásica 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 sal y se decora con una rodaja de lima. Es la opción preferida por quienes buscan el equilibrio tradicional y el sabor puro del cóctel original.

La versión frozen, por su parte, se elabora en batidora con hielo, la misma cantidad de tequila, zumo de lima y triple sec. Se tritura hasta conseguir una textura suave y cremosa, ideal para quienes prefieren una experiencia más refrescante y desenfadada. Ambas recetas utilizan Jose Cuervo Tradicional, el tequila que mantiene vivo el carácter de la casa y que fue el primero producido por la marca.

La Margarita es mucho más que una receta. Es un punto de encuentro entre culturas y generaciones, y una forma de celebrar momentos compartidos. Jose Cuervo invita a levantar la copa y brindar con carácter, recordando que los clásicos como la Margarita nunca pasan de moda y que cada sorbo tiene su propia historia.

Con más de dos siglos de historia, Jose Cuervo sigue siendo un referente del tequila tanto en México como a nivel internacional. Su capacidad para adaptarse a los tiempos y su apuesta por la calidad han permitido que la marca siga presente en celebraciones y brindis en todo el mundo. Este 22 de febrero, la propuesta es clara: elegir la Margarita que más apetezca y celebrar el cóctel que convirtió el tequila en un icono.