vinetur

Jose Cuervo impulsa el tardeo con Margarita, Paloma y Mexican Mule

La marca mexicana apuesta por el tequila como protagonista de la tarde en España

martes 24 de marzo de 2026



El tardeo ha dejado de ser una simple antesala para convertirse en un plan en sí mismo. La costumbre de reunirse con amigos al caer la tarde, que antes servía como transición hacia la noche, ahora se consolida como un momento propio, sin horarios ni prisas. En este nuevo escenario, también cambian las bebidas que acompañan estas reuniones. El tequila, tradicionalmente reservado para la noche, adelanta su protagonismo y se integra en la cultura del tardeo, mezclándose y compartiéndose entre quienes buscan celebrar sin necesidad de excusas.

Jose Cuervo, la marca mexicana que se atribuye la invención del tequila, refuerza su presencia en España apostando por tres cócteles que ya marcan tendencia en el tardeo: Cuervo Paloma, Margarita y Mexican Mule. Estas propuestas buscan adaptarse a una generación que valora la espontaneidad y la libertad a la hora de socializar.

El Cuervo Paloma es la opción que abre la tarde, pensada para quienes inician el encuentro con la intención de tomar solo una copa, aunque rara vez se cumple. Este cóctel, elaborado con Jose Cuervo Tradicional Blanco, 100% agave azul y más de 200 años de historia, se presenta como una bebida ligera y directa, ideal para que la reunión fluya de manera natural desde el principio.

A medida que avanza la tarde, la Margarita toma el relevo. Considerada un clásico, este cóctel marca el momento en el que el plan deja de ser improvisado y adquiere intención. Preparada también con Jose Cuervo Tradicional Blanco, la Margarita mantiene la autenticidad y el carácter que definen a la marca, consolidando su papel en el desarrollo del tardeo.

Cuando parece que la energía decae, el Mexican Mule entra en escena para prolongar la velada. Este cóctel, igualmente elaborado con Jose Cuervo Tradicional Blanco, aporta intensidad y actitud, permitiendo que la reunión continúe sin necesidad de buscar un cierre. La marca subraya que su proceso de elaboración se mantiene fiel a la tradición desde hace más de dos siglos, lo que refuerza la calidad y el legado de sus productos.

Jose Cuervo, fundada en 1758 por José Antonio Cuervo en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, es reconocida como la destilería más antigua de México. La marca ha evolucionado a lo largo de los años, manteniendo su esencia y posicionándose como un referente internacional del tequila. Su gama incluye la línea Especial, con la fórmula original de 1795 en versiones Silver y Reposado; la gama Tradicional, 100% agave azul y de proceso artesanal; y la Reserva de la Familia, su colección más exclusiva, que abarca desde el primer tequila extra-añejo del mundo hasta ediciones premium como Platino.

Los tequilas de Jose Cuervo se distinguen por su calidad, con aromas a agave cocido y matices frutales y herbales que se reflejan en una textura suave. La marca controla todo el proceso productivo, desde el cultivo del agave hasta el embotellado, lo que le

permite cuidar cada detalle y garantizar la excelencia en cada botella.

Con la apuesta por Cuervo Paloma, Margarita y Mexican Mule, Jose Cuervo busca consolidar su presencia en el tardeo español, adaptándose a las nuevas formas de celebrar y confirmando su papel como referente en el mundo del tequila.