vinetur

Jose Cuervo propone tres cócteles para una Semana Santa sin planes fijos

Cuervo Paloma, Margarita y Mexican Mule, las apuestas de la marca mexicana para cualquier momento del día

lunes 30 de marzo de 2026



La Semana Santa se presenta como un periodo en el que los planes improvisados y la flexibilidad marcan el ritmo de los días. En este ambiente relajado, la elección de las bebidas también se adapta a la espontaneidad y a la libertad de cada momento. Jose Cuervo, la marca mexicana que se atribuye la invención del tequila, ha presentado tres cócteles pensados para acompañar cualquier plan durante estas fechas: Cuervo Paloma, Margarita y Mexican Mule.

La propuesta de Jose Cuervo responde a una tendencia en la que el tequila deja de estar reservado únicamente para la noche y se convierte en una opción válida para cualquier hora del día. Según la marca, el tequila se mezcla y se comparte, encajando con una generación que busca celebrar sin necesidad de excusas ni horarios establecidos.

El Cuervo Paloma es el primero de los cócteles sugeridos. Se describe como una opción ligera y directa, ideal para comenzar sin demasiadas complicaciones. Elaborado con Jose Cuervo Tradicional Blanco, un tequila producido 100% con agave azul y con más de dos siglos de historia, este cóctel pretende conectar con el origen de la marca y su tradición.

La Margarita, por su parte, se presenta como el clásico que marca el momento en el que el plan improvisado se convierte en algo más definido. También preparada con Jose Cuervo Tradicional Blanco, la Margarita mantiene la autenticidad y el carácter que la han convertido en una de las bebidas más reconocidas internacionalmente.

El tercer cóctel, Mexican Mule, está pensado para quienes desean prolongar la reunión y mantener el ambiente animado. Con una mayor intensidad y actitud, el Mexican Mule utiliza igualmente Jose Cuervo Tradicional Blanco, respetando el proceso artesanal que la marca mantiene desde hace más de 200 años.

Jose Cuervo destaca que su tequila Tradicional Blanco se elabora íntegramente con agave azul y sigue un método artesanal que se remonta a los orígenes de la marca en 1758, en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco. Esta destilería es la más antigua de México y sigue siendo el lugar donde se embotella y exporta el producto a nivel internacional.

La gama de tequilas de Jose Cuervo incluye, además del Tradicional, la línea Especial, con su fórmula original de 1795 en versiones Silver y Reposado, y la Reserva de la Familia, que abarca desde el primer tequila extra-añejo del mundo hasta ediciones premium como Platino, presentadas en botellas artesanales y coleccionables.

Los tequilas de la marca se caracterizan por sus aromas a agave cocido, con matices frutales y herbales, y una textura suave. Jose Cuervo controla todo el proceso productivo, desde el cultivo del agave hasta el embotellado, lo que le permite cuidar cada detalle y garantizar la calidad en cada botella.

Con la presentación de Cuervo Paloma, Margarita y Mexican Mule, Jose Cuervo busca consolidar su presencia en España y adaptarse a una nueva forma de disfrutar el tequila, en la que la espontaneidad y la libertad de elección son protagonistas durante la Semana Santa.