vinetur

El primer tequila cristalino del mundo propone una versión refinada del cóctel Paloma

El tequila cristalino original se presenta como opción premium para terrazas, afterworks y noches de fiesta

viernes 17 de abril de 2026



Con la llegada del buen tiempo, los días se alargan, las terrazas vuelven a llenarse y compartir con amigos se convierte en una costumbre habitual. En ese escenario, Maestro Dobel Diamante se presenta como una propuesta para quienes buscan una primavera con un perfil más sofisticado, fresca y con carácter.

La marca recuerda que Maestro Dobel Diamante fue el primer tequila cristalino del mundo. Lo creó Juan Domingo Beckmann Legorreta, Juan Dobel, tequilero de undécima generación. Con ese lanzamiento, la firma abrió una categoría propia al dar forma al cristalino, un tequila que une la complejidad de los añejos con la pureza visual y la suavidad de un blanco.

Según la información facilitada por la compañía, el producto se elabora a partir de una mezcla de tequilas Extra-Añejo, Añejo y Reposado. Después pasa por un proceso propio de filtrado. El resultado, siempre según la marca, es una bebida de gran claridad, suavidad y profundidad aromática.

La propuesta de consumo que acompaña a este lanzamiento se centra en el Paloma, un cóctel muy ligado a México con zumo de lima y pomelo que le da su característico color rosado. La empresa lo define como fresco, cítrico y con presencia, y sostiene que encuentra en Maestro Dobel Diamante una versión más refinada y equilibrada.

En esa combinación, el tequila cristalino aporta notas de miel, vainilla y caramelo, además de matices cítricos y efervescentes. La marca afirma que esa mezcla eleva la experiencia sin restar frescura al cóctel, que se convierte así en un serve más elegante para la temporada.

Maestro Dobel Diamante también se presenta como una forma distinta de entender el lujo. La firma habla de un lujo menos rígido y más espontáneo, aunque exigente. En su perfil aparecen notas de miel, caramelo, vainilla y ligeros matices especiados, con un resultado suave y equilibrado.

Ese carácter permite, según la marca, tomarlo solo o utilizarlo en coctelería de autor. La propuesta se dirige tanto a momentos de día como de noche, desde afterworks y terrazas al atardecer hasta fiestas en clubs y espacios exclusivos.

La compañía sitúa esta bebida en una estación marcada por la luz, el movimiento y la vida social. En ese marco, Dobel Diamante aspira a ocupar un lugar central en experiencias que buscan un punto más cuidado, sin perder la parte informal del encuentro entre amigos.

La firma insiste además en su voluntad de seguir innovando dentro del tequila premium. Habla de una trayectoria que combina tradición e innovación en cada gota y de un legado de más de 250 años, junto con una visión contemporánea que le permite mantenerse en los momentos de consumo que considera más relevantes.

La invitación que lanza la marca para esta primavera pasa por descubrir el cristalino original y acompañarlo con un Paloma que, según su planteamiento, encaja tanto en una sobremesa de día como en una salida nocturna. Maestro Dobel Diamante cierra así su mensaje con una idea sencilla: convertir el momento de beber en una experiencia cuidada, sin apartarse del cóctel que mejor resume su propuesta.