vinetur

Jose Cuervo se suma al tardeo de feria

La marca propone brindis y cócteles en casetas de Sevilla y otras ferias españolas

lunes 27 de abril de 2026



Jose Cuervo ha presentado su propuesta para las ferias de 2026 con una idea clara: el tequila es para compartir y los chupitos para brindar. La marca quiere asociar su presencia en estas citas al tardeo de feria, ese momento que empieza con el sol todavía alto y se alarga hasta que nadie quiere marcharse, con música, casetas llenas y el primer brindis de la jornada.

La campaña arranca en Sevilla y recorrerá las principales ferias del país. La compañía se suma así a una tradición que, según su planteamiento, pasa de generación en generación y que encuentra en la feria un espacio de encuentro, reencuentro y celebración. Entre farolillos, risas y brindis improvisados, la marca sitúa sus productos en el centro de esos planes que se alargan sin pedir permiso.

Jose Cuervo Especial Silver mantiene la misma fórmula desde 1795. La marca lo presenta como un tequila transparente, con reflejos plateados y un carácter limpio, pensado para acompañar el tardeo desde el primer momento hasta el último. Recomienda tomarlo bien frío, en chupitos o en cócteles frescos y cítricos.

Entre esas mezclas figura el Cuervo Paloma, elaborado con Jose Cuervo Especial Silver, zumo de pomelo, un toque de lima y soda. También la Margarita, en la que el tequila se combina con triple sec y zumo de lima para lograr equilibrio entre acidez y frescura.

La otra referencia de la gama citada en la nota es Jose Cuervo Especial Reposado, que la compañía define como un aliado para combinar y alargar el tardeo. Se trata de un tequila joven de estilo dorado, resultado de la mezcla de tequilas reposados y más jóvenes, nacido en la destilería más antigua del mundo, según la propia marca.

Jose Cuervo Especial Reposado se presenta como un producto equilibrado, versátil y pensado para compartir. La firma lo recomienda en chupitos o en combinados como el Mexican Mule, preparado con Jose Cuervo Especial Reposado, ginger beer, zumo de lima y mucho hielo. Servido bien frío, añade, ofrece un perfil fresco, ligero y con un punto especiado.

La comunicación de la marca insiste en que este año la tradición no solo se vive, sino que se brinda y se comparte. Bajo ese mensaje, Jose Cuervo enlaza su presencia en las ferias con la idea de reunión en casetas y con el papel del tequila en esos encuentros

sociales.

En la nota corporativa, la compañía recuerda también su historia. Señala que José Antonio Cuervo empezó a producir tequila en la Destilería La Rojeña, en Tequila, Jalisco, en 1758, considerada la más antigua de México, y que allí sigue embotellando y exportando sus productos. Añade que la marca ha sabido evolucionar sin perder su esencia y que articula su oferta a través de Especial, con su fórmula original de 1795 en versiones Silver y Reposado; Tradicional, elaborado con 100% de agave azul y con un proceso artesanal mantenido desde hace más de dos siglos; y Reserva de la Familia, su colección más exclusiva, que incluye desde el primer tequila extra-añejo del mundo hasta expresiones premium como Platino.

La compañía subraya además que sus tequilas son reconocibles por sus aromas a agave cocido, con toques frutales y herbales, y por sabores y texturas suaves. También afirma que cuida todo el proceso productivo, desde el cultivo del agave hasta el embotellado final, para garantizar la calidad de cada botella.