**150 años traducidos en una historia extraordinaria: Tequila Herradura**

A lo largo de 150 años, Tequila Herradura ha liderado el mercado, mostrándole al mundo cómo se logra transmitir conocimiento e historia en nuestra bebida nacional.

Todo comenzó en el año 1870, cuando Casa Herradura, se registró oficialmente como productora de vino mezcal, destilado que posteriormente sería conocido como tequila. En 1974, creó el primer tequila Reposado del mundo, el cual revolucionó a la industria, por su innovación.

Casa Herradura es la última hacienda tequilera auténtica en operación. En el año 2014 recibió un reconocimiento a la excelencia ambiental, siendo la única empresa del ramo en obtenerla. A lo largo de los años, se fueron incorporando técnicas sostenibles, logrando así un bajo impacto ambiental en todos los pasos del proceso de fabricación.

Casa Herradura está ubicada en el corazón de la región tequilera: Amatitán, Jalisco. Es aquí que se conjuga el esfuerzo de la gente con la bondad de la naturaleza para crear las 7 expresiones de Tequila Herradura:

1. Tequila Herradura Blanco 1870
2. Tequila Herradura Añejo 1962
3. Tequila Herradura Reposado 1974
4. Tequila Herradura Plata 1975
5. Tequila Herradura Selección Suprema 1995
6. Tequila Herradura Ultra 2014
7. Tequila Herradura Directo de Alambique 2015

Cada botella es elaborada bajo un proceso meticulosamente cuidado, en el que se preservan técnicas ancestrales como los hornos de mampostería y la fermentación 100% natural; logrando una calidad y sabor inmejorables.

Rubén Aceves, embajador global de la marca, es un pilar importante tanto para la historia de la marca, como para enamorar a la gente sobre lo extraordinario que es el tequila. Desde pequeño estuvo expuesto a las bebidas espirituosas “recuerdo con especial sentimiento cuando tenía 21 años y mi abuela se sentó durante tres semanas conmigo para enseñarme a tomar Tequila Herradura Blanco. Desde ese momento supe cuál era mi camino”

Sobre el futuro de Tequila Herradura, Rubén comenta “ mantenemos el compromiso de no alterar el proceso de elaboración y seguir siendo la joya de la corona en la industria. Creemos que al ser el tequila más respetado, nuestro deber es seguir innovando, comprometidos a la excelencia que nos ha colocado durante 150 años como el mejor tequila.”

La historia de Casa Herradura apenas comienza, seamos testigos de cómo se sigue enalteciendo uno de nuestros íconos más emblemáticos como mexicanos: el tequila Herradura.

**Acerca de Herradura**

Tequila Herradura es un tequila *ultra premium*, 100% de agave azul, elaborado con métodos de producción tradicionales y fermentado naturalmente con levadura silvestre. Es producido por Casa Herradura, uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, en las instalaciones de una hacienda del siglo XIX en Amatitán, Jalisco.

La familia Herradura comprende: Herradura Añejo, Herradura Reposado, Herradura Plata, Herradura Blanco, Herradura Directo de Alambique, Herradura Selección Suprema y Herradura Ultra.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para saber más visita: <https://www.herradura.com/>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/HerraduraTequila>

Twitter: <https://twitter.com/HerraduraTeq>

Instagram: <https://www.instagram.com/tequilaherraduramx/?hl=en>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/herraduratequila>

**Sobre Casa Herradura**

Con 150 años de historia dentro de la cultura mexicana y siendo los pioneros en tequila

*premium*, Casa Herradura es uno de los más antiguos y respetados fabricantes de tequila. Produce el tequila más auténtico y de mayor calidad del mundo gracias a su experiencia y al liderazgo que mantiene desde 1870.

Desde enero de 2007, Casa Herradura forma parte de Brown-Forman Corporation.

Dentro de las marcas de Brown-Forman Corporation, se encuentran Tequila Herradura, Antiguo, El Jimador, New Mix, Jack Daniel’s y Woodford.

La Hacienda ubicada en Amatitán, Jalisco, es la destilería mejor preservada en México y

brinda a los visitantes una inolvidable experiencia alrededor del tequila.

**Contacto para prensa:**

Quantum PR Worldwide

Candela Milán

+ 52 55 6353 4933

[candela@qprw.co](mailto:candela@qprw.co)