**Tequila Herradura, 150 años innovando la Industria de los Reposados**

**CDMX, México a 17 de septiembre de 2020** - Desde hace 150 años Herradura ha contado grandes historias, podríamos empezar con la producción del vino mezcal, el primer nombre con el que se conoció al tequila y continuar con la creación del Herradura Blanco, el primogénito que le dió un lugar en la industria de los destilados.

En 1974, Casa Herradura cambió la historia al lanzar el primer Tequila Reposado del mundo y dió origen a una categoría que hasta nuestros días sigue siendo la preferida de los conocedores de esta emblemática bebida hecha de México, convirtiéndolo en el mayor ejemplo de innovación.

El color ámbar de **Herradura Reposado** refleja sus notas de agave cocido, vainilla y manteca en cada botella, basta con abrirla para degustar de ese sabor suave y dulce con un toque de especias, que obtiene gracias a su añejamiento durante 11 meses en barricas ahumadas de roble americano, factores que lo hacen la joya de la corona.

Para obtener un gran tequila y de la mejor calidad, es indispensable un espacio como Casa Herradura, lleno de historia y gran infraestructura que permite continuar con los procesos legendarios y artesanales de producción que caracterizan a todo nuestro portafolio.

Lo extraordinario toma tiempo y para elaborar un tequila de esta naturaleza, son indispensables las siguientes etapas:

* El **cultivo del agave** es la parte esencial de esta historia y para crear Herradura se siembra el agave Azul Tequilana Weber en los alrededores de la hacienda ubicada en el Valle de Amatitán, cuyo proceso de maduración tarda entre 8 y 10 años. Una vez alcanzado esto, el experto jimador verifica que la planta está en su punto y procede al corte de la penca, mismo que se conoce como Jima, y se realiza con una herramienta llamada coa que permite extraer la piña. Después de su recolección, son partidas a la mitad y llevadas a los hornos.
* El **cocimiento** se realiza en hornos de mampostería hechos de barro y piedras, llenados a mano, donde se cuecen 40 toneladas de agave durante 26 horas, para conseguir un sabor único.
* La **fermentación** es completamente natural gracias a las levaduras silvestres de los árboles cítricos y frutales de la Hacienda, este proceso le da un 80% de su sabor inconfundible.
* La **destilación** se inicia después de obtener los jugos extraídos de la piña ya fermentada por las levaduras naturales y consiste en separar el agua del alcohol, conocidas como colas y cabezas.
* Para **la maduración**, Herradura Reposado sobrepasa la norma mínima de 2 meses, y cumple con un periodo de añejamiento de 11 meses en barricas de roble blanco americano, las cuales son producidas por Casa Herradura, convirtiéndola en una de las pocas empresas tequileras en producir sus propias barricas.

La innovación siempre será parte de la familia Herradura, por eso conforme pasen los años seguiremos ofreciendo nuevas expresiones. Por ahora, el nuevo integrante de la familia es **Herradura 150 Doble Reposado**, una edición limitada que nos visita para conmemorar siglo y medio de tradición.

Para aprender más sobre el proceso de elaboración de Tequila Herradura; puedes entrar a Amazon Prime y acompañar a Miguel Rodarte en su serie “Destilando México”; mientras descubre lo mejor de la región a través de su gastronomía, el Episodio 2 de la Segunda Temporada te permitirá vivir la experiencia de elaboración del tequila desde la cultivación del agave, hasta la producción de sus barricas.

**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 Quantum PR Worldwide**

**José Sámano** Candela Milán

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