**La historia detrás del nombre de "El Caballito"**

**CDMX, México a 12 de enero de 2021** - Las raíces de Herradura son tan profundas que cada elemento relacionado con nuestro tequila tiene su propia historia, en esta ocasión conoceremos un poco de su inigualable compañero, con el cual ha recorrido gran parte de su camino durante este 150 aniversario, y se trata del “caballito” tequilero.

Desde los años setentas se creó la versión más famosa de este vaso como actualmente lo conocemos, elaborado en vidrio y forma cónica, cuya ligera angulación hace que la boca sea más grande que la base, la cual es de un amplio grosor que permite su equilibrio y cuenta con una capacidad de 30ml, aunque puede ser de hasta 60ml.

Este clásico de la cristalería mexicana tiene sus orígenes en el siglo XIX, mismo periodo en el que Casa Herradura se registró como hacienda tequilera. De acuerdo a la ***Academia Mexicana del Tequila***, se le da el nombre de “caballito” porque los ricos hacendados de la época montaban a caballo para supervisar el trabajo en los campos de agave, durante este recorrido llevaban un itacate y dos guajes, uno que contenía agua y el otro tequila.

Para disfrutar este último, utilizaban un cuerno de bovino, el cual era recordado y limpiado perfectamente en su interior para formar un pequeño recipiente que se colgaba en el cuello con un lazo de ixtle, y así lo bebían de un solo trago. Esta pelicular manera de degustarlo era característica de la época, y la respuesta más común a esta costumbre era "Es p'al tequila en el caballito"

El inigualable compañero del tequila sin duda alguna es el “caballito” y es ideal para disfrutar de las diferentes expresiones que ofrece Tequila Herradura, por ello y para qué experimentes todo su sabor en estas fiestas decembrinas, te compartimos una serie de consejos para darle un twist a esos shots.

**Herradura Blanco**

Siempre es un buen momento para homenajear lo Hecho de México, por ello el primogénito de la familia es ideal para preparar unas clásicas banderitas, que recrean el símbolo nacional más importante del país, para ello necesitas tres caballitos, uno lleno con jugo de limón, el segundo con Tequila Herradura Blanco y el tercero con sangrita, esta última tiene muchas variantes pero la clásica y que puedes preparar en casa es con jugo de tomate, limón y naranja con un poco de chile y sal, aunque también puedes comprarla ya hecha.

**Herradura Ultra**

Es el tequila más versátil de la casa, si lo tuyo son los destilados suaves, Ultra es para ti, ya que su filtrado elimina el color y mejora la suavidad. Además puedes acompañarlo con postres, chocolates, pays y hasta mugcakes. Además funciona como digestivo, te recomendamos meterlo al congelador por unos minutos, ya que esto potencializa su sabor a agave horneado, caramelo y miel.

El 150 aniversario de Tequila Herradura no sería lo mismo sin sus dos nuevas expresiones edición limitada, que resguardan toda la historia y conocimiento que la marca ha adquirido a través de los años.

**Herradura 150 Doble Reposado,**

Un homenaje al proceso que cambió la industria de los destilados, cuya maduración comienza durante 5 meses en una barrica antigua para finalizar con 6 meses en una nueva que le otorga notas intensas de roble y chocolate, el aperitivo ideal para disfrutar de las cenas decembrinas.

**Herradura Aniversario,**

La joya de la corona que ha sido resguardada durante 100 meses, y de la cual solo existen 1,400 botellas en México. Su color ámbar dorado ejemplifica la esencia del refinamiento con sus notas de roble tostado, vainilla, caramelo y agave cocido delicadamente balanceado con fruta, almendras tostadas y canela, ideal para disfrutar derecho.

Aunque aún no se sabe quién fue el creador del caballito, siempre será el complemento inseparable, que con el paso de los años ha tenido modificaciones estéticas de acuerdo a su fabricante y hasta otro nombre, conociéndolo como shot en los mercados internacionales.

**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)