**Lo Extraordinario de Tequila Herradura presente en el WTA Abierto Akron de Zapopan**

**Ciudad de México a 03 de marzo de 2022.-** Del 21 al 27 de febrero se llevó a cabo el Abierto Akron Zapopan en el Centro Panamericano de Tenis, en Guadalajara. En el marco de este importante torneo femenil que recibió a las mejores tenistas del mundo, 32 singlistas y 16 doblistas, jugadoras y asistentes pudieron disfrutar de la mixología y la calidez de Tequila Herradura. La marca estuvo presente por su misión de enaltecer las experiencias más extraordinarias en distintas disciplinas como la gastronomía, el deporte y el arte.

Para abrir el evento, Tequila Herradura preparó una experiencia culinaria inesperada con ayuda de Emberwood Co., en esta cena se dio la bienvenida a los más de 60 invitados VIP que se dieron cita para la inauguración de esta tercera edición del WTA Abierto Akron de Zapopan.

Caracterizado por resaltar a las personas, los lugares y las actividades que hacen que México sea uno de los países favoritos para albergar eventos extraordinarios, Tequila Herradura invitó a empresarios y personalidades asistentes a degustar platillos como el Tomahawk Steak, exquisitamente preparado dentro de barrica Herradura, y crepas dulces flameadas con Tequila Herradura Doble Reposado.

Durante el resto del torneo, Tequila Herradura estuvo presente con los invitados VIP a través de barra y coctelería. Pudieron disfrutar de todas las expresiones de su mixología, y a lo largo de esos siete días, los favoritos indiscutibles fueron Herradura Ultra y Herradura Plata, gracias a sus delicadas notas.

Como parte de las experiencias extraordinarias preparadas por Tequila Herradura, los invitados VIP también tuvieron oportunidad de asistir a partidos seleccionados y a una *masterclass* con la tenista checa Marie Bouzkova y con el chef Javier Valenzuela.

El domingo 27 de febrero se celebró en el Centro Panamericano de Tenis la final entre Sloane Stephens y Marie Bouzková, en donde Stephens se coronó como campeona. Al final del partido, Tequila Herradura y el restaurante Colmillo fueron los encargados de darle cierre a un torneo emocionante y excepcional para consentir a los invitados con creaciones extraordinarias.

Personalidades de Zapopan, del Gobierno de Guadalajara, *influencers* y medios seleccionados, fueron los afortunados invitados a esta fiesta con música en vivo. Colmillo, aliado de Tequila Herradura, preparó el trago ‘Paloma Negra’ para los asistentes, un cóctel hecho con Tequila Herradura Plata preparado con limón verde, toronja natural y carbón activado. El color negro característico del cóctel hizo un match perfecto con la atmósfera neón de celebración para culminar una semana llena de lo extraordinario del deporte.

[**Descarga la galería completa aquí**](https://drive.google.com/drive/folders/1AJz3uanNUO7YX9bCYTjxl-9yv3yP2VR-)

---

##### **SOBRE TEQUILA 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 Reposado, Herradura Plata, Herradura Ultra, Herradura Añejo, Herradura Blanco y Herradura Selección Suprema.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation. Para saber más visita: <https://www.herradura.com/>

CONTACTO DE PRENSA:

Maribel López

maribel@qprw.co