**Tequila Herradura Ultra trae los clásicos cantaritos de Amatitán, Jalisco**

**a la CDMX para conmemorar el mes patrio**

**CDMX, México a 13 de agosto de 2019** - Septiembre se caracteriza por ser un mes en el que celebramos el orgullo de ser mexicanos, se adornan las casas con los colores patrios, la bandera ondea en las principales explanadas del país, se recuerda a los héroes que nos dieron libertad, y el tequila, la bebida más representativa hecha de méxico, es el mejor complemento.

Es común asumir que éste destilado tuvo su origen en el pueblo de Tequila, Jalisco, pero la verdadera cuna del tequila se encuentra a poco más de 12 kilómetros en Amatitán, Jalisco; lugar donde se han encontrado los vestigios más antiguos de una fábrica de tequila. Para quienes han tenido la fortuna de visitar Amatitán, existen dos paradas obligadas; la primera es visitar Casa Herradura, recorrer su imponente hacienda y conocer el proceso de elaboración de sus tequilas y la segunda es, disfrutar de un delicioso Cantarito.

Si bien los cantaritos son recipientes de barro utilizados para almacenar líquidos, también se le conoce de esa manera a la bebida preparada en ellos, la cual toma como base el tequila, mezclado con jugo de naranja, refresco, jugo de toronja, sal y limón. Esta bebida tradicional llegará a la CDMX del 13 al 30 de septiembre de la mano de Tequila Herradura en alianza con [La Imperial](http://www.laimperialcantina.com/), [Pata Negra](https://www.facebook.com/PataNegraCentroHistorico/?eid=ARBBfk3xRkz9nDhLsYVtKxH1wtqDK3cWlODHft54nzhndbSk5fZ-IfKGVeJbAvt_0K_QAnNNNbdkognf) y [Cantina Riviera del Sur](https://www.facebook.com/cantinariviera/), en donde los mixólogos de la casa crearan sus propias versiones de este clásico cóctel para conmemorar la independencia de México y traer un poco de Amatitán a la capital metropolitana.

La mente maestra detrás de los cantaritos de [Pata Negra](https://www.facebook.com/PataNegraCentroHistorico/?eid=ARBBfk3xRkz9nDhLsYVtKxH1wtqDK3cWlODHft54nzhndbSk5fZ-IfKGVeJbAvt_0K_QAnNNNbdkognf) y [Cantina Riviera del Sur](https://www.facebook.com/cantinariviera/) es el bartender Alan Francisco Flores, quien busca crear una mezcla de los clásicos sabores cítricos de esta bebida con un toque de sales y chiles:

**Cantarito Pata Negra**

Tequila Herradura Ultra…45 ml

Jugo de limón…10 ml

Licor de naranja…15 ml

Jugo de naranja… 120 ml

Jugo de toronja… 45 ml

Refresco de toronja… 65 ml

Sal de habanero… Crusta

Adornado con naranja toronja y limón

**Precio: $120**

**Cantarito Cantina Riviera del Sur**

Tequila Herradura Ultra… 45 ml

Licor de chile ancho… 15 ml

Jugo de limón… 10 ml

Jarabe de jamaica… 15 ml

Refresco de sangría…100 ml

Refresco de toronja… 100 ml

Sal de jamaica…  Crusta

Adornado con flor de jamaica

**Precio: $120**

“Elegimos estos ingredientes por que nos representan como mexicanos. Son típicos y nos recuerdan mucho la tradición de los “cantaritos”; además; pueden convivir en perfecta armonía con el tequila cristalino gracias a sus suaves notas dulces que hacen perfecto equilibrio con los cítricos”, comentó Alan.

La tercera versión de este cantarito está a cargo del mixólogo Jonathan Lugo González jefe de barra de [La Imperial](http://www.laimperialcantina.com/), quien toma el chile como ingrediente principal para hacer alusión al esencia de las cantinas, ya que es un elemento muy consumido en ellas, con el que busca resaltar los sabores de los demás ingredientes.

**Cantarito La imperial**

1 1/2 oz de Tequila Herradura Ultra

1/4 oc de Ancho Reyes

1/2 oz St. Germain

2 oz jugo de naranja

3/4 oz jugo de limón

1 Oz jugo de toronja

Rellenar con refresco de toronja

**Precio: $195**

“La Imperial se caracteriza por rescatar las recetas clásicas de las cantinas y personalizarlas sin alterar la original, es por eso que nosotros maceramos la fruta para extraer su jugo, que al mezclarlo con licor de chile resalta la suavidad y las notas de Tequila Herradura Ultra” finalizó Jonathan.

Te invitamos vivir esta experiencia disponible únicamente del 13 al 30 de septiembre en La Imperial, Av. Paseo de la Reforma 483, en Pata Negra Centro, Av. 5 de Mayo 49, Centro Histórico y en Cantina Riviera del Sur, Chiapas 174.

Para conocer los cócteles haz click en el siguiente [link](https://drive.google.com/drive/folders/1_lg3_QuvGt2HjHMVhNx__VQ0OZZ-h4Tv?usp=sharing).

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**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>

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

**Acerca de Cantina Riviera del Sur**

Cantina inspirada en las tradicionales cantinas de los años sesenta, un espacio donde convergen el buen comer y beber, haciendo un recorrido por los platillos más emblemáticos de la cocina yucateca, en donde se goza un buen ambiente para compartir, ya sea de día o de noche Cantina Riviera del Sur es el lugar ideal para disfrutar de un rico mezcal y momentos únicos, su carta de mezcales cuenta con más de 40 marcas y hace un recorrido por los estados de Zacatecas, Oaxaca, Guerrero, Puebla y hasta Durango.

**Acerca de Cantina La Imperial**

Concebida como un homenaje al esplendor de las cantinas del México de finales del siglo XIX, La Imperial recupera elementos de la vasta historia y el rico legado cultural del país para su ambientación y oferta gastronómica. Su experiencia, conecta el pasado y el presente para construir memorias en el comensal. Con tres estratégicas ubicaciones en Polanco, Santa Fe y Reforma, Cantina La Imperial forma parte de Grupo MYT, que desde hace más de 20 años diseña, desarrolla y gestiona diferentes conceptos y propuestas gastronómicas en México y Estados Unidos.

**Contacto:**

Quantum PR Worldwide

Olaya Macario

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