**¡Por fin!, el tequila, tendrá su día y te contamos todos los detalles**

* *El próximo 16 de marzo se celebrará el Día Internacional del Tequila y Tequila Herradura participará en distintas actividades*
* *Tequila Cocktail Week sucederá del 11 al 16 de marzo, dándole protagonismo a la bebida nacional en alianza con la Industria Tequilera y gastronómica de la región*

Nuestro país posee sellos que lo distinguen del resto, desde la arquitectura que combina historia y modernidad, hasta la gastronomía que se encuentra en pleno auge. Sus sabores sorprenden al mundo y el papel protagonista lo tiene el tequila, que año con año rompe récords. Sólo en 2018 exportó alrededor de 200.7 millones de litros del destilado hecho de México.

La Cámara Nacional de la Industria Tequilera, con el apoyo de Tequila Herradura y otros productores, llevarán a cabo el primer Día Nacional del Tequila, a través de diversas actividades que se desarrollarán en la ciudad de Guadalajara del 11 al 16 de marzo.

Una de ellas será el ***Tequila Cocktail Week***, que busca dar protagonismo al arte de la mixología con este destilado de la mano de distintos representantes de la industria gastronómica y tequilera; así mismo, se realizará un ***concurso de mixología*** para promover la versatilidad de la bebida y la vinculación e integración de la industria con nuevos talentos que culminará con grandes distintivos.

Para concluir la celebración, la Cámara, preparará un **magno evento** que tendrá una serie de actividades para reconocer la proyección internacional de la región y nuestro destilado hecho de México.

**Los inicios de la celebración**

La bebida nace del agave Tequilana Weber variedad azul, una especie que crece en ciertas zonas a consecuencia de distintos factores geográficos y climáticos. Hace más de 40 años se realizó la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen (DOM), una iniciativa de Tequila Herradura junto con otros productores y la Cámara Regional de la Industria Tequilera para darle un simbolismo exclusivo. Juntos lograron reconocer como únicos estos territorios para producir este preciado líquido.

Son 5 los estados de la República Mexicana donde se permite crear lo que conocemos como tequila: Michoacán, Tamaulipas, Nayarit, Guanajuato y Jalisco. Este último cuenta con 116 mil hectáreas en la región de Amatitán y Tequila, que son parte del *Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO* desde el 2006 debido al paisaje agavero y legendarias instalaciones de producción tequilera. Un gran ejemplo es la Hacienda San José del Refugio, una de las primeras de la zona, que conserva partes originales de ésta, como el portón, la calpanería, las casas habitadas por trabajadores, la antigua destilería y el terreno donde crecen los árboles frutales que permiten la fermentación natural en la creación de Tequila Herradura.

Desde 1975, gracias a personajes como Luz Gabriela de la Peña, quien fue Maestra Tequilera de Herradura que es considerada un pilar de la industria, han contribuido con sus esfuerzos a forjar un legado, que ha elevado a este destilado como un ícono a nivel internacional. Su éxito ha sido tal que el Consejo estima que durante el 2019, se producirán 35,445 litros por hora, lo que equivale a llenar más de 800 mil caballitos de tequila.

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>

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

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

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