

# Cuervo® TRADICIONAL

## Mercado

Desde hace varias generaciones Jose Cuervo® es considerada la marca tequilera más reconocida en México y alrededor del orbe, ya que ha tenido un extraordinario recibimiento en el mercado internacional: es el tequila más vendido en el mundo. Cada vez que se bebe un trago de tequila Cuervo® se bebe un poco de la historia de México.

En la actualidad, el tequila es una bebida muy apreciada tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, con marcas y productos para todo tipo de ocasiones y paladares, aunque hubo un tiempo en que era visto como una bebida exclusiva para cierto sector de la población.

Es por eso que el principal objetivo mercadológico de la compañía es contar con marcas que cubran cada segmento, con mucho cuidado e investigación, para que así cada grupo de consumidores seleccione el tequila de su preferencia.

## Historia

Los españoles ya dominaban el arte de la fermentación y la destilación, lo que les permitió aplicar estos métodos para transformar las dulces mieles del agave en un aguardiente fuerte y ríspido. En sus inicios, este espíritu destilado se conocía como "vino mezcal".

Es posible que, para el año de 1758, José Antonio de Cuervo ya plantara agaves en sus tierras, ayudado por sus hijos José Prudencio y José Guadalupe, quienes iniciaron la destilación de los jugos fermentados del agave en sus potreros de la Hacienda de Abajo, donde más tarde se instalara la Taberna de Cuervo, ubicada en el pueblo de Tequila, Jalisco.

En 1795 el Rey Carlos IV de España otorgó a José María Guadalupe Cuervo la primera Real Cédula para comercializar el vino mezcal fuera de Tequila. De esta manera, la bebida inició lo que con los años marcaría la conquista de los grandes mercados internacionales.

No fue sino hasta el año de 1936 cuando se constituyó Tequila Cuervo, S.A., aunque ya se conocían los nombres de la destilería como La Floreña y La Rojeña, nombres que a la fecha siguen identificando a su destilería. Desde principios del Siglo XX, Cuervo ya había participado en exposiciones internacionales de Roma, París y Sevilla, entre otros, en las cuales sus tequilas recibieron premios por la calidad en su elaboración.

Así, con más de dos siglos de historia, el Tequila Jose Cuervo®

ha mantenido su origen a través de generaciones, sin perder nunca el vínculo familiar, lo que le ha permitido mantener su producción en forma ininterrumpida, superando las difíciles épocas de la Independencia, la Reforma y la Revolución Mexicana.



## Producto

Cuervo® Tradicional® es un tequila legendario: es la bandera de Jose Cuervo® en México desde hace más de 200 años. Es una marca *premium* orgullosa de sus raíces mexicanas y que evoluciona año con año para convertirse en una marca contemporánea, que ofrece un tequila de confianza y calidad indiscutibles, con un balance perfecto entre tradición, innovación y vanguardia.

Es la única marca en la categoría dueña de un atributo diferenciador, que pone al tequila "en boga" y que nadie ha podido robarle: Tradicional® CONGELADO. Esta peculiar forma de consumo se implementa y posiciona a través de los restaurantes, bares, cantinas y demás centros de consumo del país.

Cuervo® Tradicional® es un tequila de selección especial, sometido desde el inicio a un exclusivo proceso de filtración en frío, lo cual le da su extraordinaria suavidad. Gracias a esto, el servirlo congelado amplifica no solo esta suavidad, sino también sus inconfundibles aromas. Cuervo® Tradicional® es el único tequila que nace congelado y así es como se disfruta mejor.

Además del reposado, la marca ha estado siempre en el terreno de los tequilas blancos con Cuervo® Tradicional® Plata, la receta original de la familia Jose Cuervo® con la que celebra el comienzo de una tradición familiar.

El proceso de elaboración del tequila inicia con la jima del agave, para obtener lo que coloquialmente se conoce como "piñas", las cuales son transportadas por diferentes medios y recibidas en los patios de hornos

de la destilería. Jose Cuervo® las recibe en su planta de La Rojeña, en el corazón de la ciudad de Tequila, Jal., donde son seleccionadas y evaluadas por control de calidad.

Las piñas del agave son colocadas dentro de los hornos de mampostería, en donde se cuecen con vapor por un lapso de 48 a 76 horas, con lo que se logra que los almidones presentes se transformen en azúcares de fructosa. Una vez cocidas, se pasan a la molienda, en la que una máquina desmenuza sus fibras, mismas que son prensadas para extraer sus jugos, los cuales son debidamente preparados y enviados a los tanques de fermentación.

Este proceso convierte los azúcares en alcohol, por acción de levaduras naturales, capacitadas en el laboratorio de control de calidad. Al finalizar se obtiene en promedio un 9% de alcohol.

Para que este jugo fermentado se convierta en tequila, se introduce en la olla del alambique para ser calentado a temperaturas de evaporación, de manera que los alcoholes se van concentrando. Se realiza una doble destilación para lograr 55% de alcohol en el volumen.

Ya libre de elementos dañinos, este espíritu destilado se diluye con agua especialmente tratada a su graduación de embotellado, que generalmente va de 35 a 40% de alcohol en el volumen. Así se obtiene el tequila blanco.

Los tequilas maduros, como son el Reposado, el Añejo y el Extra Añejo, son el resultado de que el tequila blanco se introduzca en barricas de roble blanco, francés o americano, en las que permanece por un mínimo de 2 meses, en el caso de tequila reposado, y un año, para los añejos.

## Logros

Por su estilo, clase, sabor y buen gusto, Cuervo® Tradicional® ha sido galardonado internacionalmente, con medallas de oro y doble oro, como en el San Francisco World Spirits Competition, en los años 2009, 2010 y 2012.

Dentro de una categoría tan competitiva como es la del tequila, Jose Cuervo® Tradicional® ha logrado llegar a millones de mexicanos, reforzando sus valores y

orgullo por nuestro país. Así, ha alcanzado un claro posicionamiento y hoy es líder dentro del segmento 100% de agave, aun con la gran competencia de marcas que existen en el mercado.

Por su parte, Cuervo® Tradicional® Plata fue elegido como "El Mejor Tequila Blanco de México" en el 2012, al obtener el primer lugar en tequilas blancos del prestigioso premio Diosa Mayahuel a la excelencia en tequila.



## Promoción

Fue en el año 2003 cuando Jose Cuervo® lanzó su primera campaña de publicidad en TV, la cual estuvo enfocada a comunicar los valores, orgullo, herencia y tradición de México. Fue a partir de ese momento que la marca inició su evolución a través de sus distintas campañas, cuyo objetivo fue comunicar la contemporaneidad que caracteriza a la marca con producciones espectaculares.

Por otra parte, Cuervo® Tradicional®, como una marca de innovación y actualidad, se ha ligado con el mundo del cine desde hace varios años, al ser partícipe de importantes festivales y premieres. Como ejemplo está el Festival Internacional de Cine de Morelia, el cual la marca ha patrocinado por más de 10 años con la intención de apoyar a jóvenes directores mexicanos.

También ha incursionado en el mundo de la fotografía, como parte de importantes galerías y exposiciones donde se ha relacionado con importantes fotógrafos clásicos y actuales de nuestro país.

Y por supuesto, Jose Cuervo® Tradicional® mantiene una presencia constante en los centros de consumo, como restaurantes, bares y centros nocturnos, ya que es donde el consumidor vive más de cerca la experiencia de la marca.

## Valores

Jose Cuervo®, consciente y agradecido con las bondades que las tierras de Tequila le brindan, ha puesto lo que está de su parte para reeditar lo que con tanto esfuerzo ha logrado a lo largo de la historia, esfuerzo que hoy ha dejado herencia.

Actualmente ofrece constantes programas de capacitación, tanto para sus proveedores y agricultores como para los trabajadores de sus fábricas. De la misma manera, actúa con un profundo respeto hacia el medio ambiente, y por ello utiliza tecnología de vanguardia para el tratamiento de los residuos y desechos que resultan del proceso de producción.

Jose Cuervo® Tradicional® tiene como objetivo que los mexicanos nos sintamos orgullosos de esta gran marca, que puede representar a nuestro país en el resto del mundo.

## Desarrollos Recientes

A partir del 2006 Jose Cuervo® Tradicional® ha incursionado en un proyecto de ediciones especiales, cuyo objetivo principal es conmemorar los sentimientos, pasiones y emociones que en un momento específico genera en los mexicanos, además de la intención de apoyar a las escuelas de diseño y a nuevos diseñadores mexicanos.

De esta manera, en el 2011 se lanzó la Edición Especial Termosensible, cuya característica principal era que cambiaba de color al estar congelada, misma que se dio a conocer a nivel nacional a través de variados puntos de venta.

Este último lanzamiento le ha permitido a Jose Cuervo® Tradicional® ser considerada una marca de tequila vanguardista y con innovaciones importantes.



## Cosas Que Usted No Sabía Sobre Jose Cuervo® Tradicional®

- Cuervo® Tradicional® cambia anualmente el número en la etiqueta de su botella, con lo cual celebra cada año el aniversario de su fundación.
- Cuervo® Tradicional® ha estado presente en el cine mexicano desde su época de oro, apareciendo en pantalla al lado de íconos internacionales.
- Cuervo® Tradicional® es un tequila de selección especial, sometido desde un inicio a un exclusivo proceso de filtración en frío, lo cual le da su extraordinaria suavidad. Es por esto que el servirlo congelado amplifica no solo esta suavidad, sino también sus inconfundibles aromas.
- Cuervo® Tradicional® es un tequila que no solo nace, sino que se disfruta mejor CONGELADO.

