

Verano con sabor a México

Para afrontar las altas temperaturas veraniegas, Grupo Caballero lanza este verano un nuevo tequila, La Malinche, marca que toma su nombre de la figura histórica de La Malinche o "Malintzin", uno de los símbolos del país cuyo papel en la conquista española del Imperio Azteca fue de vital importancia. A través de ricas propuestas de coctelería, este nuevo tequila promete hacer las delicias de los amantes de este destilado

Originario del municipio de Jalisco-México, La Malinche está elaborada por una de las casas con mayor tradición de la zona, Tequilas del Señor, fundada en el año 1943, con más de 70 años de experiencia en la elaboración de tequilas Premium. El líquido procede de la destilación del jugo de las piñas del ágave azul (tequiliana weber azul), recogidas en su punto óptimo de madurez, nunca antes de los 8 años.

La marca toma su nombre de la figura histórica de La Malinche o "Malintzin", uno de los símbolos del país cuyo papel en la conquista española del Imperio Azteca fue de vital importancia. Ella fue, además de intérprete, consejera e intermediaria, amante de Hernán Cortés, con el que tuvo su primer hijo, Martín, considerado uno de los primeros mestizos de la historia. Su fama, con el paso del tiempo y la influencia de las leyendas aztecas, se ha ido modificando, pasando de ser vista como la encarnación de la traición, a una víctima por excelencia o simplemente la madre simbólica de una nueva raza mexicana.

La Malinche se presenta, rompiendo la categoría estándar de tequilas, con una estética alejada de los tequilas actuales del mercado español, mostrando una imagen canalla, provocadora, y rebelde, muy en la línea de lo que su target, jóvenes entre los 18 y 35 años, demandan en la actualidad. Con recetas muy veraniegas y apetecibles, La Malinche propone para este verano deliciosos cócteles, fáciles de preparar y al alcance de todos.

Margarita La Malinche

60 ml. La Malinche Silver
30 ml. Grand Marnier
30 ml. Zumo de lima

La Traidora

50 ml. La Malinche Silver
1/2 Lima
20 ml. Azúcar líquido

10 Hojas de hierba buena
2 Fresas
Top soda
3 Dash tabasco

La Intérprete

60 ml. La Malinche Gold
20 ml. Domaine de Cantón
40 ml. Zumo de Tamarindo
15 ml. Zumo de lima
5 ml. Sirope de ágave

Datos de contacto:

<http://caballero.es/productos/la-malinche/>

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>