

Tequila Herradura jest jednym z najstarszych i najbardziej szanowanych producentów tequili na świecie. Przez ponad 136 lat destylarnia Herradura, zlokalizowana w Amatitán, Jalisco, produkuje najwyższej jakości tequilę. Obecnie dystrybutorem Tequila Herradura jest firma Brown-Forman.

Historia Tequila Herradura sięga 1870 roku, kiedy jej założyciel, Feliciano Romo, zwiedził przedgórza Sierra Madre szukając miejsca dla nowej destylarni tequili. Zauważył wówczas połyskujący obiekt w pobliżu Tequila Mountain i stwierdził, że to błyszczy zgubiona końska podkowa. Uznał, że wróży ona powodzenie i zbudował swoją destylarnię w miejscu znalezienia podkowy. Swoją tequilę nazwał Herradura – co po hiszpańsku znaczy “podkowa”, zaś destylarnię - Casa Herradura. Ponad sto lat później Herradura, produkowana w 100% z agawy, nadal jest wiodącą marką ultra-premium w Meksyku.



W dniach 23 – 24 września przyjeżdża do Polski Ruben Aceves Vidrio, International Business Director, zajmujący się w firmie Brown-Forman właśnie tequilą i jej rynkiem. Ruben Aceves Vidrio będzie wprowadzał polskich barmanów w tajniki podawania tequili i prezentował różne rodzaje marki Herradura. Pokaz odbędzie się w obecności zaproszonych dziennikarzy.

Tequila Herradura jest znana na całym świecie dzięki najwyższej jakości i autentyczności. Zdobyła uznanie za stworzenie pierwszego rodzaju tequili leżakującej w beczkach a produkty destylarni wciąż zdobywają

bezprecedensowe nagrody, jak na przykład ponad 12 złotych medali w prestiżowych międzynarodowych konkursach alkoholi. Firma słynie z wprowadzonego do produkcji procesu starzenia tequili, dzięki czemu wśród gatunków Tequila Herradura występuje rodzaj reposado, anejo oraz extra anejo.

Liberty Group