

Dōñ Julio

1942



HOY MÉXICO TIENE UN
NUEVO TEQUILA

Julio González E.



PALOMA NEGRA

CO-CREACIONES SON CLAVE



Don Julio
1942
CENIZA

PALOMA NEGRA

INGREDIENTES

- + 40 ML DE DON JULIO CENIZA
- + 60 ML DE AGUA MINERAL
- + 60 ML DE REFRESCO DE TORONJA
- + 5 GOTAS DE JUGO DE LIMÓN
- + ESCARCHADO DE SAL AHUMADA
- + GARNITURA DE TORONJA DESHIDRATADA

PREPARACIÓN

- ① ESCARCHA UN VASO CORTO CON SAL AHUMADA.
- ② COLOCAR HIELO.
- ③ AGREGAR DON JULIO CENIZA.
- ④ LLENAR CON AGUA MINERAL Y REFRESCO DE TORONJA.
- ⑤ AÑADIR GOTAS DE LIMÓN.
- ⑥ COLOCAR UNA GARNITURA DE TORONJA EN EL BORDE.



DO'S

- Conservar color oscuro característico
- Notas dulce – ahumadas
- Aunque la receta cambie debe llamarse “**PALOMA NEGRA**”
- Cóctelería sofisticada y elevada (escarchada con sal ahumada, toronja deshidratada)
- Asociar con fuego
- De la familia **DON JULIO**

DONT'S

- Cambiar / Diluir el color
- Aislarse **CENIZA** de Don Julio
- Vaso que no favorezca el color
- Vaso de algún color
- Tomar directo de la botella
- Vaso highball o copa no permitidos (puede parecer cuba)

TRANSFORMANDO LA CATEGORÍA OTRA VEZ

EL MÉXICO DE HOY TIENE
UN NUEVO TEQUILA



PERFIL ÚNICO DE SABOR:
DULCE - AHUMADO

Don Julio Ceniza

VASOS POR BOTELLA
15.5 VASOS CON 45 ML.

CATEGORÍA
TEQUILA.

MARIDAJE RECOMENDADO
CORTES SELLADOS, SHORT RIBS, PLÁTANOS MACHOS AHUMADOS.

AROMA Y SABOR
AHUMADO DULCE, VAINILLA, CIRUELA PASA, CACAO Y ROBLE TOSTADO.

ALCOHOL
35% VOL.

PAÍS DE ORIGEN
MÉXICO.

AÑO 1942

TEQUILA DON JULIO
CENIZA TEQUILA AREJÓ OSCURO

CONT. NET 700ML

NACIDO
DEL FUEGO



HOY MÉXICO TIENE UN NUEVO TEQUILA

DON JULIO CENIZA

DESCRIPCIÓN

Tequila Don Julio Ceniza, un Añejo Oscuro nacido del fuego durante el proceso de tostado y carbonizado de barricas de selección única. Una oda al carácter suave y ancestral del corazón del agave cocido con notas de cacao y dulce-ahumado.



NOTAS DE CATA

El Tequila Don Julio 100% Agave Añejo Oscuro Edición Especial Ceniza añade una sofisticada mezcla de roble carbonizado, cacao oscuro aterciopelado y suaves notas de humo dulce y perfectamente equilibrado con agave tostado.

DRINK STRATEGY PALOMA NEGRA



TARGET

Jóvenes de 20 a 29 años que consumen tequila y dark spirits. Buscan experiencias auténticas y únicas. Tienen un espíritu aventurero y valoran ser reconocidos. Se sienten orgullosos de elegir productos que los conectan con sus raíces locales. Disfrutan de la calidad y autenticidad, y celebran de forma moderna y contemporánea.

OCASIÓN SAVOUR



DETALLES

Precio: Parity Don Julio 70

ABV: 35%

Tamaño: 700 ml

Maridaje: Cortes sellados, short ribs, plátanos machos ahumados (sin leche condensada)

¿A QUÉ SABE?

Sabor suave dulce ahumado
con notas de cacao

¿CON QUÉ SE ACOMPAÑA?

Reinventando sabores con
ingredientes mexicanos

¿CÓMO SE BEBE?

Neat o en cocktail
Paloma Negra con sal
ahumada



¿CÓMO SE HACE?

Una selección especial de barricas tostadas y carbonizadas



¿DÓNDE SE CONSUME?

On-Trade: Cocktail Bars & Fine
Dining

NUEVO

Don Julio

1942 CENIZA

NACIDO  DEL FUEGO
CON SABOR DULCE AHUMADO



Julio Gonzalez E.



CUANDO NADIE SE ATREVÍA A CAMBIAR,
NOSOTROS DECIDIMOS
REVOLUCIONAR

Julio González E.



GRACIAS