

19



42

# Don Julio



19  42  
Don Julio

HOY MÉXICO TIENE UN  
NUEVO TEQUILA

*Julio González & Co.*







# PALOMA NEGRA

## CO-CREACIONES SON CLAVE

### 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
- Aislar **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)

**Don Julio**  
CENIZA

### PALOMA NEGRA

#### INGREDIENTES

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| ⊕ 40 ML DE DON JULIO CENIZA    | ⊕ 5 GOTAS DE JUGO DE LIMÓN          |
| ⊕ 60 ML DE AGUA MINERAL        | ⊕ ESCARCHADO DE SAL AHUMADA         |
| ⊕ 60 ML DE REFRESCO DE TORONJA | ⊕ 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.  |





# TRANSFORMANDO LA CATEGORÍA OTRA VEZ

EL MÉXICO DE HOY TIENE  
UN NUEVO TEQUILA

PERFIL ÚNICO DE SABOR:  
DULCE - AHUMADO

NACIDO  
DEL FUEGO



**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%.

**PAÍS DE ORIGEN**  
MÉXICO.





# 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.



### 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



### 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



### DETALLES

**Precio:** Parity Don Julio 70

**ABV:** 35%

**Tamaño:** 700 ml

**Maridaje:** Cortes sellados, short ribs, platanos 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



## ¿DÓNDE SE CONSUME?

On-Trade: Cocktail Bars & Fine  
Dining

## ¿CÓMO SE HACE?

Una selección especial de barricas tostadas y carbonizadas



NUEVO

# Don Julio

19  42

## CENIZA

NACIDO  DEL FUEGO

CON SABOR DULCE AHUMADO



*Julio González & C.*

EVITE EL EXCESO

PROHIBIDA SU VENTA A PERSONAS MENORES DE 18 AÑOS

[WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX](http://WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX)

NO COMPARTIR CON PERSONAS MENORES DE 18 AÑOS

PERMISO DE PUBLICIDAD No. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx





CUANDO NADIE SE ATREVÍA A CAMBIAR,  
NOSOTROS DECIDIMOS  
REVOLUCIONAR

*Julio González C.*





**GRACIAS**