

TEQUILA el Jimador®



MERCADO

Desde el año 2001, Tequila el Jimador ha logrado ser uno de los de mayor consumo en el país debido a su autenticidad y a su alta calidad. La impronta de su botella evolucionó al reinventar su etiqueta fundiendo en alto relieve el ícono y el logotipo de el Jimador en la misma. Con esta nueva imagen, presente en todas sus expresiones: Blanco, Reposado y Añejo, se puede apreciar con mayor claridad el contenido del producto elaborado por el legado de Casa Herradura.



HISTORIA

Tequila el Jimador nace bajo el respaldo de Casa Herradura. Su nombre encierra una gran historia, ya que hace homenaje a aquel hombre legendario que por generaciones ha dominado con maestría el arte de seleccionar y jimar los mejores agaves, el jimador.

Se elabora en el histórico pueblo de Amatitán, Jalisco, centro de la región agavera de México, tierra acariciada por el sol, donde cada gota de tequila que se obtiene inicia su vida llena de reflejos, donde se aprende a cultivar y a perfeccionar la habilidad que se requiere para hacer una bebida muy cantada y celebrada en todo el planeta.

PRODUCTO

Cuando se habla de tequila, el agave es el principio y el fin. A lo largo de los años se han usado generaciones de plantas de agave azul tequilana weber para elaborar Tequila el Jimador.

Proceso

El agave se deja madurar durante siete años, y ya que está listo, el jimador afila su coa y con unos cuantos golpes muy certeros pondrá al descubierto el corazón del agave. Así, recién jimado, el agave ofrece sus propiedades a lo largo del proceso hasta llegar a convertirse en el tequila que se elabora con infinita paciencia en la Hacienda de Amatitán.

Los expertos artesanos esperan el instante en el que los jugos acaramelados y los azúcares naturales encuentren su punto de perfección.

El jugo, conocido como mosto, es colocado en tanques abiertos; y es justo en ese momento cuando entra en juego la magia de la naturaleza con la fermentación natural.

Las levaduras que flotan en el aire sobre los campos de la Hacienda se combinan dando vida al jugo de manera orgánica..., lo que puede tardar unos días. Pero no hay prisa. El proceso del Tequila el Jimador finaliza hasta que esté añejado y sea embotellado en la misma Hacienda.

Diferencias entre sus expresiones

La principal diferencia radica en el tiempo de añejamiento. Blanco es la expresión más joven; Reposado, la que madura en barrica; y Añejo, la que conlleva 12 meses de reposo en barricas de roble blanco americano, y que le dan ese color y sabor profundo.

¿Qué es el Agave Azul Tequilana Weber?

Es la planta originaria de Jalisco, lugar donde se da el tequila más fino del mundo. La gente suele confundirlo con el cactus, quizás debido a que sus hojas terminan en punta de espina.

Para crear Tequila el Jimador sólo se usa 100% de Agave Azul Tequilana Weber y agua. Fieles a la receta, que da como resultado un sabor más rico y puro, los productores no toman atajos para darle tiempo al tequila; tardan siete años para que un agave madure lo suficiente para ser usado en el Tequila el Jimador.



Portafolio

El portafolio de Tequila el Jimador cuenta con tres expresiones que lo representan, todas elaboradas 100% con agave azul:

- Tequila el Jimador Blanco: destilado con una claridad brillante que transmite el insustituible aroma y sabor del agave.
- Tequila el Jimador Reposado: el agave es fermentado naturalmente y después destilado. Al terminar este proceso reposa en barricas de roble blanco hechas a mano, hasta que llega el momento perfecto. El resultado hace que la espera valga la pena: se logra un tono ámbar exquisito y un sabor cálido a agave cocido.
- Tequila el Jimador Añejo: es la mejor expresión que presume Tequila el Jimador. Una

vez destilado, se madura en barricas de roble blanco durante 12 meses para dar forma a esta bebida que ya ha sido galardonada. Se trata de un tequila lleno de sabor a especias, como la canela, y de cuerpo robusto.

PROMOCIÓN

Su nueva estrategia digital tiene como objetivo ser un diferenciador para seguir posicionándose como un tequila *Premium*, 100% de agave, que se comparte en cualquier momento.

La campaña actual de la marca: “¡Que se hable derecho!”, ha sido muy bien recibida por el consumidor, debido a que contiene un mensaje que retoma de una manera humorística e ingeniosa,

acentos del léxico popular mexicano, buscando conocer y entender las diferentes formas de “hablar derecho” que hay en el país.

LOGROS

Tequila el Jimador cuenta con una serie de medallas y reconocimientos nacionales e internacionales, como La Medalla de Oro en la San Francisco World Spirits Competition 2006-2007. También fue ganador del Fast Track Category 2005-2006, en el Adams Beverage Media Growth Brand Award, y fue reconocida como la única bebida de alta graduación, por Interbrand, dentro de las 25 mejores marcas mexicanas de los años 2014 y 2017.

www.eljimador.com/mx

Cosas que usted no sabía sobre Tequila el Jimador

- Su icónica botella cuadrada salió de las bodegas de Casa Herradura, la cual iba a ser utilizada originalmente para el mercado europeo.
- Se anotaban una serie de posibles nombres registrados para este tequila, resultando el ganador Tequila el Jimador.
- Desde noviembre de 1994 ha sido una marca revolucionaria en la categoría, y más aún luego de lanzar en 1997 su *ready to drink New Mix*, con un catálogo diverso y festivo de sabores muy mexicanos.