

# INVESTIGACIÓN DE ETIQUETA TEQUILA



NOMBRE DEL ALUMNO: VALERIA IVONNE LOPEZ SUAREZ.

DOCENTE: MARIA EUGENIA PEDRUEZA CANO.

LICENCIATURA: DISEÑO GRAFICO

MATERIA: DISEÑO GRÁFICO.

FECHA DE ENTREGA: 10 JULIO 2025.

Planteamiento del problema: Diseñar la etiqueta de una botella de tequila blanco.

Investigación:

El tequila blanco, también conocido como tequila plata, es una de las expresiones más puras de esta icónica bebida mexicana. Su transparencia y su sabor potente a agave lo distinguen de otros tipos de tequila.

## Origen del Tequila Blanco

El tequila tiene raíces profundas en la cultura mexicana, específicamente en la región de Tequila, en el estado de Jalisco. Su historia se remonta a siglos atrás:

- **Antecedentes prehispánicos:** Antes de la llegada de los españoles, las civilizaciones prehispánicas en México ya fermentaban el jugo del agave para crear una bebida ceremonial llamada "pulque". Se cuenta la leyenda de que un rayo cayó sobre una planta de agave, cociéndola y liberando su néctar dulce, lo que llevó al descubrimiento de sus propiedades.
- **Llegada de la destilación:** Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se introdujo el proceso de destilación. Esto permitió transformar el pulque en un licor más potente, conocido inicialmente como "vino mezcal de Tequila" (por ser un vino de agave producido en la región de Tequila).

- **Consolidación del nombre:** A medida que la bebida ganaba popularidad, el nombre "Tequila" se consolidó, haciendo referencia a su lugar de origen. La palabra "Tequila" proviene del náhuatl, significando "lugar de trabajo" o "lugar de corte", aludiendo a las labores agrícolas del agave.
- **Denominación de Origen:** En 1974, el gobierno mexicano estableció la Denominación de Origen Tequila (DOT), un paso crucial para proteger y regular la producción del tequila, asegurando su autenticidad y calidad. Esto significa que el tequila solo puede producirse en Jalisco y en ciertas áreas específicas de Nayarit, Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas, y debe elaborarse exclusivamente a partir del agave azul tequilana Weber.

El tequila blanco, al no pasar por un proceso de añejamiento en madera, representa la expresión más directa y tradicional del agave destilado, capturando su esencia pura desde los inicios de su producción.

### **Proceso de Creación del Tequila Blanco**

La elaboración del tequila blanco sigue una serie de pasos meticulosos, desde la cosecha del agave hasta el embotellado:

#### **1. Cosecha (Jima):**

- El proceso comienza con la recolección del agave azul tequilana Weber, que tarda entre 6 y 10 años en madurar.
- Los "jimadores", expertos agricultores, utilizan una herramienta especial llamada "coa de jima" para cortar las hojas ("pencas") de la planta y extraer el corazón o "piña" del agave. La piña es la parte que contiene los azúcares fermentables.

#### **2. Cocción:**

- Las piñas cosechadas se cocinan para transformar los almidones complejos en azúcares fermentables (fructosa y glucosa).
- Tradicionalmente, se hornean en hornos de mampostería (hornos de piedra) durante 24 a 48 horas. En destilerías modernas, se pueden usar autoclaves (hornos de vapor a presión) para un proceso más rápido.

#### **3. Trituración y Extracción (Molienda):**

- Después de la cocción, las piñas ablandadas se trituran para extraer el jugo dulce, conocido como "aguamiel" o "mosto".
- Esto se puede hacer mediante métodos tradicionales como la tahona (una gran rueda de piedra tirada por animales) o con trituradoras mecánicas y difusores en procesos más industrializados.

#### 4. Fermentación:

- El mosto de agave se traslada a tanques de fermentación.
- Se añaden levaduras (a menudo cepas propias de cada destilería) que convierten los azúcares en alcohol.
- Este proceso puede durar entre 24 y 96 horas, dependiendo de la temperatura ambiental y el tipo de fermentación (inducida o espontánea).

#### 5. Destilación:

- El líquido fermentado (conocido como "mosto") se destila, generalmente dos veces, en alambiques de cobre o acero inoxidable.
- La primera destilación (ordinario) separa el alcohol del mosto fermentado.
- La segunda destilación (rectificación) purifica y concentra aún más el alcohol, eliminando impurezas y ajustando el perfil de sabor. Es en esta etapa donde se obtiene el tequila blanco.
- La graduación alcohólica se ajusta con agua desmineralizada para cumplir con la Norma Oficial Mexicana (NOM), que establece un contenido alcohólico entre 35% y 55% Alc. Vol.

#### 6. Filtrado y Embotellado:

- Una vez destilado, el tequila blanco se filtra para asegurar su transparencia y pureza.
- A diferencia de los tequilas reposado, añejo y extra añejo, el tequila blanco no pasa por un proceso de añejamiento en barricas de madera, o si lo hace, es por un tiempo menor a dos meses según la NOM.
- Directamente después de la filtración, el tequila blanco está listo para ser embotellado, conservando así sus notas frescas y vivaces del agave.

En resumen, el tequila blanco es la expresión más directa y joven del agave azul, resultado de un proceso ancestral y cuidadosamente regulado que captura la esencia pura de esta planta icónica de México.

Público objetivo:

- Edad: 20 a 40 años
- Perfil: Jóvenes adultos que valoran la tradición, el sabor auténtico y buscan una experiencia diferente.

- Deseo: Sentir orgullo por sus raíces mexicanas, revivir recuerdos con un trago de calidad y compartir momentos con significado.

Personalidad de la marca:

- Tradicional pero con estilo
- Emotiva, evocadora
- Mexicana con orgullo
- Fresca, elegante y atemporal

Nombre: La flaca

“La Flaca” es una expresión profundamente arraigada en la cultura popular mexicana para referirse con cariño y respeto a la Santa Muerte, una figura venerada por millones por su capacidad de escuchar, proteger y acompañar sin distinción alguna. Elegir este nombre para el tequila no es casualidad: es un tributo directo a las creencias del pueblo, a la fe callejera y sincera que sobrevive en altares, flores, veladoras y brindis nocturnos.

El nombre conecta emocionalmente con un público que, más allá de lo religioso, entiende que honrar a los que ya no están y celebrar la vida son actos que van de la mano. Llamarlo “La Flaca” hace del tequila un símbolo de cercanía, de ritual y de respeto, cargado de identidad nacional, nostalgia y espiritualidad.

En cada botella de La Flaca se brinda con fe, se agradece por la protección recibida y se celebra la fuerza del agave, de nuestras raíces y de lo que somos.

Justificación:

"La Flaca": El nombre "La Flaca" es un apodo popular para "La Santa Muerte" en México. Esto establece un concepto directamente ligado a la cultura popular mexicana y al culto a la Santa Muerte. Este concepto es audaz y desafiante, diferenciándose de las marcas de tequila más tradicionales que a menudo se centran en el charro, el agave, o paisajes rurales.

Misticismo y Folclore: La elección de la Santa Muerte como imagen central infunde a la marca con un sentido de misticismo, tradición folclórica y una conexión con el más allá, o con la protección y la suerte, dependiendo de la interpretación cultural.

Autenticidad cultural: Al abrazar esta iconografía, la marca busca proyectar una imagen de autenticidad y arraigo en la cultura mexicana, atrayendo a consumidores que buscan experiencias más allá de lo convencional o que aprecian los símbolos culturales profundos.

La etiqueta principal tiene la imagen central de la santa muerte junto a su guadaña, junto a ella plantas de agave y alrededor un diseño de Talavera que representa la naturaleza y raíces mexicanas. El color usado fue un azul marino que se usa típicamente para el diseño de Talavera, este color evoca la pureza del agave. En la parte superior alrededor del cuello de la botella se encuentra igualmente un diseño de Talavera, en la parte superior del corcho encontramos una flor que simboliza la artesanía mexicana. La tipografía elegida fue la celona çamelic para los títulos principales y como tipografía secundaria fue alter bridge, estas tipografías aportan misticismo y tradición folclórica.

