



**Mi Universidad**

**Proceso de diseño etiqueta Tequila**

*Luis Enrique López Méndez*

*Parcial: 3*

*Diseño Gráfico*

*Docente: María Eugenia Pedrueza Cano*

*Cuatrimestre: 3*

**Planteamiento del problema:** Diseñar la etiqueta de un tequila, que represente la esencia del producto, que cumpla con los requerimientos legales y logre transmitir autenticidad, calidad, y tradición.

## Investigación Tequila

### ¿Qué es el tequila?

El tequila es una bebida alcohólica destilada, elaborada exclusivamente a partir del jugo fermentado del agave azul (Agave tequilana Weber variedad azul). Su graduación alcohólica oscila generalmente entre 35 % y 55 % volumen de alcohol, según la normativa mexicana.

Para que un producto se llame tequila, debe cumplir con dos condiciones:

- **Materia prima:** Al menos 51 % de azúcares provenientes del agave azul, aunque el tequila 100 % agave solo se elabora con esta planta.
- **Región:** Producirse en zonas autorizadas de México, principalmente en el estado de Jalisco, y en áreas delimitadas de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

### Clasificación por añejamiento:

- **Blanco o plata:** Transparente, sin añejamiento.
- **Joven u oro:** Mezcla de blanco con reposado o añejo.
- **Reposado:** Mínimo 2 meses en barricas de roble.
- **Añejo:** Mínimo 1 año en barricas.
- **Extra añejo:** Mínimo 3 años en barricas.

Su sabor puede variar desde notas dulces y herbales, hasta tonos amaderados, especiados y complejos, dependiendo de su tiempo de añejamiento.

### Historia del tequila

- **Época prehispánica:** Antes de la llegada de los españoles, los pueblos indígenas ya extraían jugos del agave para producir bebidas fermentadas como el pulque. Sin embargo, estas bebidas tenían bajo contenido alcohólico.
- **Época colonial (Siglo XVI):** Con la llegada de los españoles, se introdujo el proceso de destilación. Así nació una bebida más fuerte, antecesora del tequila.
- **1700-1800:** En la región de Tequila, Jalisco, varias familias comenzaron a producir tequila de forma más organizada y comercial. Algunas de las casas tequileras más antiguas datan de esta época.

- Siglo XIX y XX: El tequila se consolidó como símbolo de identidad mexicana, ligado a la cultura, tradiciones y celebraciones.
- 1974: El gobierno mexicano declaró la Denominación de Origen Tequila (DOT), protegiendo el nombre y delimitando su producción a ciertas regiones.
- Actualidad: El tequila es una bebida reconocida a nivel mundial. Es uno de los principales productos de exportación de México y es símbolo de orgullo nacional.

### Competencia del tequila

En el mercado de bebidas alcohólicas, el tequila compite principalmente con otras bebidas destiladas como:

- Mezcals: También mexicano, hecho de distintas variedades de agave, con sabor ahumado y artesanal. Aunque es parecido al tequila, es considerado un producto distinto y ha ganado gran popularidad en los últimos años.
- Vodka: Popular por su sabor neutro y versatilidad en cocteles.
- Whisky: Bebida de origen escocés, irlandés o americano, elaborada a base de cereales y envejecida en barrica.
- Brandy y Cognac: Destilados de vino, generalmente más dulces.
- Ron: Elaborado a partir de caña de azúcar, con gran aceptación en América Latina y el Caribe.
- Gin: Con sabor a enebro y otros botánicos, muy usado en cocteles.

### Competencia entre marcas de tequila:

El mercado de tequila es altamente competitivo. Algunas de las marcas más reconocidas son:

- José Cuervo
- Don Julio
- Herradura
- Patrón
- 1800
- Cazadores
- El Jimador

- Casa Noble
- Clase Azul

**Cada marca compite ofreciendo:**

- Variedad de tipos (blanco, reposado, añejo, extra añejo).
- Diferentes rangos de precio.
- Imagen de lujo o tradicional.
- Campañas publicitarias orientadas al mercado nacional e internacional.

**En una etiqueta de tequila, la ley exige información como:**

- Nombre o marca.
- Denominación “Tequila” y tipo (100 % agave o mixto).
- Clase: blanco, reposado, añejo, etc.
- Grado alcohólico.
- Contenido neto.
- País de origen (México).
- Número de autorización del productor.
- Leyendas sanitarias.

**Además, contar brevemente su historia o características únicas en la etiqueta puede atraer al consumidor, destacando el origen, proceso artesanal o notas de sabor.**

**Propuestas de nombre para la marca del tequila:**

**AGUILEZ**

**AGAVÍN**

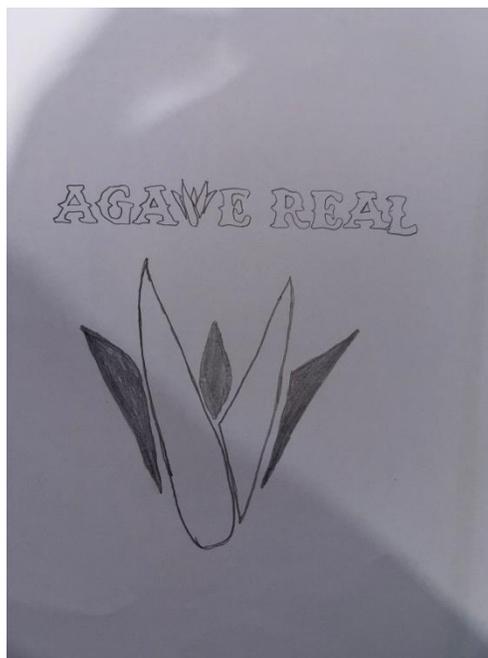
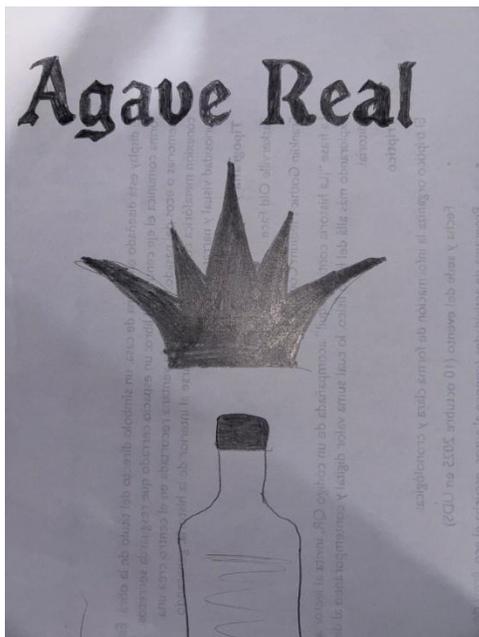
**JALTECA**

**AGAVE REAL**

**VALTÓN** Haciendo referencia a las regiones donde se cultiva el agave como el valle del tequila o los valles de jalisco

**Tonel:** barricas de roble fundamental para crear los sabores mas complejos del tequila

## Bocetaje



AGAVE REAL

AGAVE REAL

AGAVE REAL

AGAVE REAL



AGAVE REAL



AGAVE REAL



AGAVE REAL



AGAVE REAL



Hecho en México

Elaborado por: Frabrica agave SA de CV, FM015073IP3, AUTOPISTA Federal México- Veracruz Km 268,6. Int 2, Huiloapan de Cuautemoc, Veracruz Ignacio de la llave. Mex, CP. 94780.

**L-AR250725**

Agave Real- Tequila 100% de Agave Azul. Destilado en Jalisco, México, mediante procesos artesanales que honran siglos de tradición. Una expresión noble del agave, con el sabor y el espíritu auténtico de nuestra tierra.

Elaborado exclusivamente con agave azul y agua. Sin colorantes, sin aditivos.  
**Solo lo esencial.**

**SIGUENOS:**  
@agaveRealTequila  
www.agavereal.com.mx

**EVITE EL EXCESO**

