

# ¿Vodka o tequila? Estos dicen las estadísticas en Estados Unidos

*De acuerdo al Consejo de Aguardientes Destilados de Estados Unidos, en 2021 el tequila ocupó la posición número dos entre los consumidores*

MIAMI, FLORIDA, UNITED STATES, February 13, 2022 /EINPresswire.com/ -- La mexicana tequila o la rusa vodka... dos bebidas espirituosas muy consumidas en el mundo, pero solo una de ellas apunta a ser la preferida de los estadounidenses.

De acuerdo al Consejo de Aguardientes Destilados de Estados Unidos, en 2021 el tequila ocupó la posición número dos entre los consumidores. De mantener ese ritmo, podría superar al vodka, el licor más popular hasta el momento.

El destilado de agave azul en compañía del mezcal, otro aguardiente de gran crecimiento, están por encima del whiskey y coñac.

Las ventas de ambos licores se incrementaron un 30,1% con relación al 2020, siendo un alza de 5 mil 200 millones de dólares.

Y aunque las estadísticas apuntan a que el tequila supere al vodka, es posible que eso no suceda, por cuando en los restaurantes y los bares su venta es incomparable.

Según CNBC hay 52 millones de cajas compradas de diferencia en comparación con el vodka,



Tequila Frida Kahlo



Tequila Frida Kahlo

que el año pasado vendió 78 millones de cajas. Mientras que del tequila y mezcal, solo se comercializaron 30 millones de cajas.

El tequila, aguacate y cerveza fueron los productos de mayor exportación desde México, informó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader)

Un sabor único

El mercado de licores está repleto de marcas, pero una es muy particular porque tiene el sello de una mexicana ilustre.

Se trata del tequila [Frida Kahlo](#), una marca registrada, liderada por el empresario y economista [Carlos Dorado](#).

El tequila Frida Kahlo Añejo «se envejece después de la fermentación en barricas de roble americano durante al menos tres años antes del embotellado. El resultado es un tequila super-premium exquisitamente suave que debe tomarse y saborearse como un coñac fino».

Una de las características de esta bebida que es natural, por lo que no se agregan otros ingredientes artificiales que ayudan a la fermentación.

¿Y cómo se elabora? Esto dice la empresa: «Seleccionado a mano en su punto máximo de madurez, el agave se cocina lentamente dentro de un antiguo horno de ladrillos de adobe; luego se cuece al vapor y se enfría para eliminar cualquier amargor; y finalmente se prensa el agave para extraer solo los mejores jugos para obtener un tequila extra súper premium».

Carlos Dorado  
Organizacion Italcambio  
+1 305-308-2289  
[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/563012699>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2022 IPD Group, Inc. All Right Reserved.