



Vive Latino celebra su 26° aniversario, el festival que transformó la escena musical latinoamericana

Ciudad de México, 10 de marzo del 2026 – En México, pocos eventos culturales han marcado a tantas generaciones como el Vive Latino. A lo largo de casi 26 años, el festival se ha consolidado como uno de los encuentros musicales más emblemáticos de Iberoamérica, un espacio donde la música, la identidad y la diversidad convergen para crear una de las experiencias culturales más relevantes del siglo XXI en la región.



Desde 2011, Indio ha acompañado momentos inolvidables siendo la cerveza oficial del evento, entendiendo que su papel va más allá de solo la visibilidad. Su presencia ha evolucionado con propuestas que celebran el espíritu y conectan con las nuevas formas de consumo de las audiencias.

En este contexto, el Vive Latino y Cerveza Indio celebran la riqueza de la cultura mexicana y su creatividad para combinar sabores. Hoy, la personalización de bebidas se ha convertido en una nueva forma de expresión e identidad. En el marco del festival, Cerveza Indio retoma esa tradición con Mexología, una propuesta que invita a experimentar con combinaciones inspiradas en ingredientes mexicanos.

Durante el 14 y 15 de marzo, los asistentes podrán descubrir esta experiencia dentro del festival, donde las mezclas se convierten en protagonistas. La propuesta incorpora ingredientes inspirados en la tradición gastronómica mexicana como jamaica, café o chile chiltepín para crear combinaciones que exploran contrastes de sabor y amplían la experiencia cervecera.

Esta iniciativa responde a una tendencia clara en el consumo: las audiencias buscan experiencias personalizadas con sabores más intensos, especialmente en contextos culturales como los festivales de música, donde lo nuevo forma parte de la experiencia.

“Vive Latino es un espacio que ha definido la cultura musical contemporánea en México, y para la marca es fundamental ser parte de esa conversación desde un lugar auténtico. Con Mexología buscamos llevar esa creatividad un paso más allá, proponiendo nuevas formas de experimentar la cerveza a través de combinaciones que dialogan con la riqueza cultural del país”, comentó Rodrigo Mendoza, Brand Manager de Indio.

Con esta propuesta, Indio Mexología se presenta como una extensión natural del ADN de la marca, una invitación a experimentar sin reglas y a redescubrir la cerveza desde nuevas combinaciones inspiradas en sabores que forman parte del imaginario mexicano, en uno de los escenarios culturales más influyentes del país.

Sobre HEINEKEN México

Con más de 135 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 17 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con



marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders® y tiendas SIX.

Contacto de prensa

Melisa Aguilar

Líder de Medios y Relaciones Públicas

HEINEKEN México

melisasamanta.aguiarhernandez@heineken.com

Karen Sandoval

Relaciones Públicas

Serna PR

Karen.sandoval@sernagpr.com