**PAGINA WEB RON DE VENEZUELA**

El ron de Venezuela es un producto que representa no sólo la calidad de un suelo, sino el tesón de los hombres del campo que cultivan la caña de azúcar con la que se elabora la melaza, base del ron, y los expertos y profesionales que la destilan. El ron de Venezuela es una bebida que se toma su tiempo para que el consumidor la disfrute.

La industria ronera venezolana no sólo genera dividendos para la Nación a través de impuestos y divisas sino que enriquece el prestigio del país con los múltiples reconocimientos internacionales otorgados por catadores y conocedores de un licor que ostenta, además, la Denominación de Origen Controlada Ron de Venezuela.

**¿Quiénes somos?**

El Fondo de Promoción del Ron de Venezuela FONPRONVEN se creó en el año 2008 con varias finalidades, unas de ellas la de velar por la calidad de los rones producidos en Venezuela y defender la autenticidad de esa bebida a fin de evitar violaciones a la propiedad intelectual a través de copias y adulteraciones.

El Fondo estableció un Consejo Regulador que se encarga de realizar las auditorías a las marcas que poseen la Denominación de Origen Controlada para que todas las casas productoras mantengan la óptima calidad de sus rones.

FONPRONVEN también se enfoca en crear conciencia en el público para que conozca y aprecie el ron venezolano, identificado con los sellos distintivos del ron de Venezuela y avalado por la D.O.C. De esta manera se puede apreciar el producto y establecer diferencias con otros rones.

FONPRONVEN lo integran directivos de las empresas productoras de rones en Venezuela: Alcoholes y Añejos Monagas, Alnova, Central de Licores Unidos de Venezuela C.A. (Celiveca), Complejo Industrial Licorero del Centro, Corporación Alcoholes del Caribe, Destilería Carúpano, Destilerías Unidas S.A (DUSA), Destilería Veroes, Diageo Venezuela, Industrias Bravo, Ron Santa Teresa y Rones del Caribe.

**Misión:** Promover nacional e internacionalmente el ron venezolano, destacando como un valor agregado la Denominación de Origen Controlada Ron de Venezuela, velar por el cumplimiento de los requisitos que identifican los rones venezolanos y porque conserven sus principales diferencias para que continúen destacándose en el mundo.

**Visión:** Que la Denominación de Origen Controlada sea la marca que identifique la óptima calidad de nuestros rones, agrupando bajo esa etiqueta a los mejores del mundo. Destacar que la D.O.C representa un valor agregado en los destilados venezolanos que se identifican con el sello D.O.C Ron de Venezuela.

**Valores de la organización**

**Entusiasmo**: A través del conocimiento, la constancia y la tecnología hemos sido capaces de alcanzar valores óptimos de calidad en el ron de Venezuela y se ha logrado que este prestigio se mantenga en el tiempo.

**Profesionalismo**: Se persigue satisfacer las expectativas del mercado nacional e internacional con altos estándares de calidad que determinan el éxito y la competitividad a través del compromiso de desarrollar el mejor ron del mundo.

**Colaboración**: La institución busca unir esfuerzos y aportar lo mejor de cada marca para desarrollar objetivos comunes, aumentar la participación y el compromiso en la generación de ideas e iniciativas que optimicen la calidad y los niveles de competitividad.

**RON DE VENEZUELA**

**Nuestra historia**

La historia del ron comenzó con la llegada de los europeos pues ellos trajeron la caña de azúcar que tuvo como primer domicilio la República Dominicana y como vecino al Mar Caribe. Esta planta formó parte del equipaje que acompañó a Cristóbal Colón, en su segundo viaje a América, en 1493.

En la historia del ron los piratas también tienen su capítulo ya que trajeron a las Antillas una bebida que elaboraban a partir del guarapo de la caña de azúcar que llamaron Kill-Devil (mata diablo) o rumbellion, que significa tumulto. No se sabe si el nombre del ron se originó de esa palabra o del nombre científico de la caña de azúcar: Saccharum Officiarum. El primer documento donde se menciona data del 8 de julio de 1661. Fue emitido por el gobernador de Jamaica y en ese texto se le llamaba simplemente “rum”.

Dave Broom en su libro titulado Rum señala que: “Al principio el ron fue una bebida autóctona pensada para sirvientes”. En los siglos XVII y XVIII sirvió como moneda para comprar a los esclavos que trabajaban en los cañaverales. Hasta finales del siglo XVIII era la bebida preferida de los marinos. En 1693 un dominico estudioso del ron, el padre Jean-Baptiste Labat, perfeccionó el alambique y utilizó el método empleado para el coñac. El resultado revolucionó la industria del ron en las colonias francesas.

Los piratas y filibusteros amaban el ron y en las islas se hizo omnipresente. El ponche de ron con especias se transformó en la bebida preferida de los marinos. Después entró a Inglaterra donde se tomaba caliente. Mientras ese ponche se extendía por Europa, el ron dejaba su pasado poco honorable y ascendía a otras clases sociales.

Venezuela destiló su propia historia que suma dos siglos de tradición. La caña de azúcar llegó a Venezuela con los conquistadores españoles, quienes la usaban para endulzar y hacer sus guarapos, predecesores del ron.

Hay indicios de que la caña de azúcar llegó a Venezuela por Coro. En el siglo XVIII, “casi todos expresan que era el segundo fruto en estas tierras”, dice José Ángel Rodríguez en el libro Nuestra cultura gastronómica. Y donde hay azúcar, están sus bebidas. “Donde germinó el azúcar se destiló aguardiente”, recuerda el historiador.

El aguardiente prosperó en el siglo XVIII en Venezuela porque la colonia española, para proteger los vinos peninsulares, prohibió su elaboración. Ese antecedente permitió que la historia del ron en el país comenzara temprano, en el siglo XIX. A partir de 1880, los altos derechos de importación y los bajos impuestos a la producción interna auparon su elaboración. Entonces, los rones de Carúpano consiguieron un lugar protagónico. Allí no sólo prosperó el ron común. También “el ron Viejo Carúpano”. Los destiladores guardaban el ron en barricas tomadas de vinos europeos a la espera de mejor oportunidad en los precios. Y allí se dieron cuenta lo bien que envejecían.

En el siglo XIX no sólo había ron en Carúpano, estado Sucre; sino también en Zulia, Miranda, Carabobo, Aragua. Yaracuy, Cojedes, Guárico, en los estados andinos y en la región capital de Venezuela. El ron se concentraba en los lugares urbanos, mientras el aguardiente prosperaba en los rurales.

Posteriormente surgieron otros nombres que se han ido consolidando en el país y se proyectan con una imagen sólida en el exterior porque ofrecen al consumidor algo más que calidad, en sus botellas hay historia. Una historia que alimentó un anecdotario que le dio al ron de Venezuela una trayectoria de más de dos siglos de tradición.

**El Ron**

En Venezuela, para llamarse “ron”, el alcohol destilado de la melaza de la caña tiene que permanecer dos años, como mínimo, añejándose en barricas de roble. Eso sucede desde 1954 cuando la ley venezolana lo estableció. Un dictamen que no existe en otras latitudes y marca la diferencia.

Los rones de Venezuela tienen atributos que los distinguen y los acercan. Están hermanados por la geografía, la tradición centenaria, los mandatos de una misma ley, un estilo al destilar y la veteranía de quienes lo elaboran.

**Categorías**

**Añejo estándar**. Reúne rones con un mínimo de dos años de envejecimiento, livianos. Suelen tener tonos frutales y toques ligeros de madera, características que le permiten ser aptos para las mezclas.

**Premium y Súper premium**. Los rones pertenecientes a esta categoría suelen ser semi pesados con mezclas de otros con más de cuatro años de envejecimiento. Tienen más estructura y cuerpo, producto de su madurez. Se caracterizan por una personalidad más marcada y suelen tener en nariz aromas de frutos secos, vainilla y madera, características que se aprecian en todo su esplendor al consumirlos solos.

**Elaboración y materia prima (incluir acá infografía animada)**

**La caña de azúcar, allí está el secreto**

La caña de azúcar proporciona la materia prima que hace la diferencia en el ron de Venezuela. Allí comienza el milagro. La planta crece en buena parte del territorio nacional. El clima local con la diferencia de temperaturas entre el día y la noche resulta benigno para la caña que es particularmente dulce y, por añadidura, se logra un alcohol más limpio.

**La melaza, alma del ron venezolano**

Si la caña de azúcar es la génesis del ron, la melaza es el comienzo de su elaboración. Densa, de color caramelo intenso proviene del jugo de caña que en los centrales azucareros se le ha extraído el azúcar cristalizable. La melaza venezolana contiene más azúcar y menos impurezas, lo que influye en la calidad del alcohol. Mientras más azúcar en la melaza, el alcohol tiene elementos de más calidad. La Denominación de Origen determina que la melaza tiene que ser venezolana para que presente sus características peculiares.

**La fermentación, parte del secreto**

Previo a la destilación está la fermentación, que comienza cuando la melaza se diluye en agua caliente y las levaduras emprenden su labor de convertir el azúcar (sacarosa) en dióxido de carbono y alcohol. Esta etapa del proceso también le otorga particularidad al ron. Influye la calidad de la melaza, la del agua, que debe ser pura, libre de olores y sabores; la personalidad de las levaduras, que presentan las peculiaridades de cada zona; la mano del hombre y el tiempo que se le otorga a la fermentación. A mayor paciencia más riqueza.

**Destilación, la alquimia se hace presente**

Durante la destilación se separa el alcohol del agua y se perfila de manera definitiva si un ron será “pesado” que presenta muchos congéneres, es decir más aromas y sabores; o “liviano”, los más habituales, que se logran en abundancia y a velocidad industrial. La diferencia fundamental del ron de Venezuela es el alcohol. Son rones limpios y bien destilados. La destilación puede ser en alambiques o en columnas.

**El añejamiento, tiempo de paciencia**

En Venezuela para llamarse ron tiene que añejarse por dos años en barrica. Como hay sol todo el año, el envejecimiento es intenso, la evaporación es más alta, así como la oxidación.

Cada tipo de alcohol posee su potencial de envejecimiento. Hay alcoholes livianos que no se pueden envejecer más de dos años, mientras que uno pesado requiere quizás más de cuatro. Por ello se habla de madurarlos hasta su edad óptima.

Por ley, en Venezuela, si se quiere indicar la edad de un ron de mezclas, se utiliza la del ron con menos edad. En cuanto a las barricas para el añejamiento deben ser de roble blanco, que por lo general fueron previamente usadas para añejar bourbon americano o whisky escocés.

**Mezclas, todo un arte**

Los rones venezolanos suelen ser el resultado de mezclas de rones de diferentes edades que se realiza para obtener un destilado superior a cada una de esas partes. Las mezclas son elaboradas por los maestros roneros quienes poseen un olfato entrenado y una veteranía que suman décadas.

Estas mezclas le dan personalidad al blend. Si se trata de rones pesados la mezcla suele ser resultado de la unión de rones más jóvenes. Si suben a la escala de los premium, en su fórmula hay rones más añejos. Para dar por terminado el proceso se realizan ajustes finales. Las casas roneras tienen sus toques secretos.

Los maestros roneros son los garantes de que cada etiqueta sea fiel a sí misma, custodian las mezclas, secreto que solo ellos conocen.

**Denominación de Origen Controlada**.

**¿Qué es?**

La Denominación de Origen Controlada es una indicación geográfica utilizada en un producto que tiene un origen geográfico concreto, cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen. Su calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo factores naturales, culturales y humanos.

Pero no solo se trata de geografía, sino de gente que con sus manos siembra la caña, la cosecha, fermenta, destila y envejece.

**¿Por qué existe?**

La Denominación de Origen Controlada regula y protege esas características propias de un determinado producto, exigiendo que se cumplan los procesos de fabricación y se utilicen las materias primas exactas.

Esta regulación y entramado de normas garantizan al mundo que un producto es único según su terruño.

**Acta de nacimiento**

En el boletín del Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI) N° 459 del 4 de noviembre de 2003 se publicó que la Denominación Ron de Venezuela es una Denominación de Origen del Estado venezolano para aplicarse a la bebida alcohólica de ron y que sólo podrá aplicarse en el concepto exacto de ron dado por las normas COVENIN, a beneficio de los productores que agrupa la Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (CIVEA) todo ello por haber cumplido con lo exigido en los artículos 201, 202, 203 y 204 de la decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones.

De acuerdo al acta de la asamblea general celebrada en Caracas el 4 de junio de 2019, los miembros de la Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (CIVEA) expresaron su conformidad de que el control y la titularidad de la Denominación de Origen Controlada Ron de Venezuela recayera a partir de la citada fecha en la Asociación Civil Fondo para la Promoción del Ron de Venezuela (FONPRONVEN). De esta manera CIVEA traspasó la titularidad, control, difusión, promoción y otras acciones vinculadas a la Denominación de Origen Controlada Ron de Venezuela a FONPRONVEN.

El Fondo para la Promoción del Ron de Venezuela se creó en 2009 y desde sus inicios ha tenido como objetivo velar porque se cumplan los requisitos de la D.O.C Ron de Venezuela, promocionarla nacional e internacionalmente como producto bandera del país, así como promoverlo a través de la ruta turística Ron de Venezuela.

En agosto de 2019 el SAPI ratificó la Denominación de Origen Controlada que fue otorgada en 2003 según Resolución No. 798 del Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual el 04 de noviembre de 2003. Esta actualización permite seguir protegiendo legalmente al ron venezolano en los principales mercados de exportación y en el ámbito nacional.

**INCLUIR INFORMACIÓN DEL DOCUMENTO ORGANISMO REGULADOR**

**NUESTRA GENTE**

**FONPRONVEN**

La suprema dirección de FONPRONVEN recae en la Asamblea General, integrada por todos los miembros de la Asociación, la cual delega aspectos de la dirección en una Junta Directiva formada por un Presidente y dos Directores, que se eligen cada dos años.

La dirección y administración diaria de la Asociación estará a cargo del Gerente General que se encarga de administrar, dirigir, manejar y supervisar los asuntos, negocios, operaciones y actividades cotidianas de la Asociación. Adicionalmente, está encargado de Coordinar al Consejo Regulador y al Comité de Ética.

Otros órganos de FONPRONVEN:

*El Consejo Regulador*: está formado por cinco miembros designados en Asamblea General y es el órgano técnico encargado de controlar y certificar el cumplimiento de las condiciones de calidad asociadas a la Denominación de Origen Controlada, así como la generación de normativas necesarias para la verificación de la D.O.C. y evaluación para la admisión de nuevos miembros.

La Comisión de *Ética*: está formada por cinco miembros designados por la Asamblea General y cuya principal función es velar por el cumplimiento de las normas de ética y de competencia leal vigentes en el marco de los estatutos y del código de ética de la organización.

*El Comité de Mercadeo*: está integrada por al menos una persona de los equipos de mercadeo de las empresas miembros, y a través de estos comités se busca generar consenso e ideas innovadoras para promover la D.O.C. Ron de Venezuela.

**Cuerpo y Alma**

Cuando se habla del Ron de Venezuela no se hace referencia a fórmulas químicas secretas que le han dado premios y aplausos en el mundo. En cada botella está encerrado el trabajo de hombres del campo que cuidan la caña que es única y de la que se sienten orgullosos. A las tradiciones ancestrales se suman las tecnologías que aplican con expectativas para optimizar su derivado, la

melaza.

Están las anécdotas de quienes la extraen para luego legar a las destilerías y vaciarla en eso grandes depósitos que la custodian hasta convertirse en licor.

Están los maestros roneros cuyas narices son capaces de percibir, a través del olor, el sabor. De olfato privilegiado, que cuidan y protegen, estos maestros transmiten su pasión a ese producto final que llega orgulloso a la copa.

En cada etiqueta también se suman proyectos comunitarios, la solidaridad hacia la comunidad, el estímulo a los emprendedores, el respaldo a las artes y fomento al deporte. En fin, todo aquello que contribuya al desarrollo del país, porque los hombres y mujeres del ron son Venezuela y trabajan para ella.

**MAESTROS RONEROS (incluir fotos de cada uno)**

**Andrés Contreras – Maestro Ronero Ron Ocumare**

*”El ron ha sido la mitad de mi vida, es el medio en el cuál crié a mi familia y por el cual aprendí todo lo que sé”.*

Andrés Contreras es un químico, apasionado por la mezcla de la tecnología con la tradición en el proceso de alquímia del ron. Una inmersión por fuerza del destino en la industria que ha llevado a este maestro por un camino de 30 años de creaciones de rones añejados de altísimo prestigio.

Desde el inicio se ha dedicado a perfeccionar el arte del envejicimiento con carácter meticuloso en la escogencia de los tipos de barrica, paciencia inigualable y dedicación plena a la supervisión de sus lotes para lograr mezclas suaves, homogéneas y con carácter.

Ha dictado Master Class en Uruguay, España, Francia, Dinamarca e Italia, haciendo conocer las caracteristicas del Ron de Venezuela, con especial orgullo los rones del Complejo Indistrial Licorero del Centro. Ha desarrollado y producido varias marcas de rones y otras bebidas en Venezuela tales como Ron Pampero Especial, Ron Pampero Aniversariom Ron Ocumare Edicion Reservada, Ron Estelar y Ron Emperador. Ha producido Vinos como La Sagrada Familia, Sangria la Española, Vino Lambrusco Barroco, Vino Espumante Alexander ademas de Vodkas,Ginebras y otros licores.

En 2018 recibio por parte de International Rum Conference la distinncion como Mejor Maestro Ronero 2017.

**Carlos Pérez - Maestro Ronero Cañaveral**

*“Cada una de mis creaciones están inspiradas en el deseo de brindar al público consumidor un producto con grandes atributos, que mantenga la calidad y tradición del Ron Venezolano, imprimiéndole mi sello personal”.*

Carlos Pérez, químico de profesión es el encargado del Departamento de calidad y desarrollo de CACSA Lander & Vera, donde diseña las fórmulas para diferentes bebidas alcohólicas como licores, sangría, aguardientes, ponche, vodka y ginebra de. Creador de la primera crema de ron venezolana, Crema de ron Cañaveral de gran aceptación en el consumidor y poseedor de distintos premios entre ellos el Madrid Ron Festival y en el prestigioso concurso internacional Wine & Spirit Competition (IWSC) en varias de sus ediciones.

En mayo de 2016, el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, (FONPRONVEN) le otorga la certificación como Maestro Ronero de Ron de Venezuela D.O.C.

**Carlos Pérez – Maestro Ronero Barrica**

Nació el 12 de noviembre de 1963 en Puerto La Cruz, Edo. Anzoátegui. Se gradúa de T.S.U. en Química en el Instituto Universitario de Tecnología El Tigre, Edo. Anzoátegui en Julio de 1986. Su principal formación ocurre en Industrias Pampero C.A. como Analista de Control de Calidad, Supervisor de Producción, y Jefe de Unidad de Producción de Vinos. De Julio de 1987 a Octubre 1998.

Posteriormente se desempeña como Jefe de Producción y Gerente de Planta Gomaven C.A., Santa Teresa del Tuy, Edo. Miranda Diciembre 1998– marzo 2004. De marzo de 2004 a 2018 trabaja en Envacar del Caribe – Lander & Vera como Gerente de Producción, Gerente Técnico de Calidad y Desarrollo. En donde realiza la formulación de Sangrías y vinos de mesa. Control en el vaciado y mezclas de alcohol destinado al envejecimiento y elaboración de mezclas para la exportación de ron a granel. Desarrollo y formulación de diferentes marcas de ron para el consumo nacional.

En 2016 el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela (FONPRONVEN) le otorgó la certificación como Maestro Ronero de Ron de Venezuela D.O.C.

Actualmente Carlos trabaja en Complejo Industrial Licorero del Centro C.A. (CILCCA) como Gerente de Control de Calidad y Desarrollo de Nuevos Productos. En donde realiza el desarrollo de rones a granel para el mercado de exportación, así como la creación de versiones premium de rones.

Entre las marcas desarrolladas y consolidadas se encuentran: Ron Añejo Barrica 40 y Ron Extra Añejo Barrica 80. Ambas con la distinción D.O.C. Adicional a otras tres marcas para un total de 4 marcas de rones desarrolladas. Además de crear dos cremas de ron venezolanas: dentro de las cuales esta Crema de Ron Barrica.

**Carlos Méndez – Maestro Ronero Veroes**

Nació en El Consejo, Estado Aragua. En el año 1977 comenzó a trabajar en la industria del ron junto a su padre don Enrique Méndez, quien por 55 años fue maestro ronero, y después de su jubilación trabajó otros 10 años más en Destilería Veroes, trayendo a su hijo en el 2009 a continuar su legado.

Obtuvo el título de TSU en Producción Industrial trabajando en la reparación y preparación de barricas de envejecimiento; luego en el área de laboratorio y destilería, en las diferentes áreas de fermentación, destilación y envejecimiento.

En el 2009 comenzó el gran reto. Es nombrado maestro ronero de Veroes, heredando el conocimiento, el respeto, la cultura y el amor por el ron. Le tocó crear el Veroes Ron Añejo de 6 años. Producto que ha ganado en más de 9 ocasiones diferentes catas, congresos y reconocimientos en Europa y en Norteamérica, además de ser catalogado por los críticos del área, el mejor ron del mundo en su categoría, y estar entre los 10 mejores del mundo, lo cual puede ser constatado en las páginas especializadas en bebidas.

Los venezolanos debemos sentirnos muy orgullosos de contar con un ron reconocido mundialmente, preparado con los más altos estándares de calidad, por obreros, técnicos y profesionales para lograr la marca país: Ron de Venezuela con calidad de exportación.

**Carmen López de Bastidas - Maestra Ronera de Ron Carúpano**

Los rones de Destilería Carúpano tienen una magia adicional. Y es que su creación depende de la única maestra ronera del país: Carmen López de Bastidas, quien tiene 30 años desarrollando los perfiles de los inigualables productos de Destilería Carúpano.

Hoy en día Carmen López de Bastidas se ha ganado un lugar y reconocimiento en la industria ya que conoce perfectamente cómo seleccionar exclusivos alcoholes de carácter superior y usar la más pura agua de los propios y fecundos manantiales de Destilería Carúpano.

El compromiso de Carmen López de Bastidas se engrandece al saber equilibrar la experiencia artesanal acumulada de muchos años con el conocimiento de la más actual técnica de análisis sensorial que les garantizan la singular calidad final a los rones de Ron Carúpano.

En sus propias palabras, ser una maestra ronera significa “tener la capacidad, la sensibilidad gustativa y olfativa al igual que la dedicación para saber mezclar diferentes tipos de rones con distintas añadas de envejecimiento para poder crear productos de altísima calidad”.

Es la mezcla de sus conocimientos, experiencia y sensibilidad femenina lo que da el toque especial a los rones añejos Carúpano, y así sus sabores y aromas singulares son de una calidad única, logrando despertar infinitas sensaciones en quienes los prueban.

**Giorgio Melis - Maestro Ronero de Ron Robles**

Giorgio Melis, maestro ronero de reconocida trayectoria y más de 50 años de experiencia, es el responsable de las excelentes notas y atributos que distinguen a Ron Roble Viejo®.

Ingeniero Químico egresado de la Universidad Central de Venezuela en el año 1966. En 1967 comienza su carrera profesional en la producción de rones venezolanos, labor que continúa hasta el día de hoy demostrando su incansable compromiso con la excelencia.Su constancia y arduo trabajo para la creación de rones excepcionales rinden frutos en la obtención de múltiples reconocimientos otorgados a Ron Roble Viejo® en las principales ferias internacionales de Madrid, Barcelona, Nueva York, San Francisco, Ciudad de México, Tokio, Praga, Berlín y Roma.

**Luis Figueroa – Maestro Ronero**

Barquisimeto. Venezuela. 06/07/1957.

**Títulos:** Ing. Químico (1982). MSc. en Administración (1991). Diplomado en Gerencia de Calidad (1999). MSc. en Educación Superior (2005). Maestro Ronero Certificado (2016). **Experiencia:** desde 1992 en la industria del ron. Desde el 2003 Maestro Ronero de Cacique y Pampero. Miembro de la Comisión Técnica del Fondo para la Promoción del Ron. 2012-2013. Miembro de la Comisión Técnica de Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas en el periodo 1997-2008. Coparticipe en el diseño de las Normas Técnicas Nacionales de Ron de Venezuela y de México. Miembro del Consejo Regulador de la D.O.C Ron de Venezuela, período 2019-2021. Visitas a más de 40 países, donde ha desarrollado el tema del ron a través de conferencias y evaluando múltiples plantas productoras de ron y de otras bebidas alcohólicas. **Publicaciones:** Curso de Ron, Nivel Avanzado (Coautor, Diageo, España, 2007). Autor invitado para el capítulo sobre producción de ron del Libro Al Son del Ron. Azúcares y rones de Venezuela y la cuenca del Caribe de José Ángel Rodríguez (Venezuela, 2009). Escritor en diversas revistas especializadas en bebidas alcohólicas. **Reconocimientos:** Premio Internacional para Latino América y el Caribe, The Spirit of Supply Award (Panamá, 2010). Reseña en el libro Identidad Venezuela en 1.000 Rostros (Ficha N° 379) del Gil Molina como uno de los 1.000 venezolanos exponentes de la cultura, tradiciones y creencias, los valores y símbolos del país de la última década (2014). Premio Destilador de Oro, en el III Congreso de Destilados. Venezuela (2016).

**Nelson Hernández - Maestro Ronero de Ron Diplomático**

Nelson Hernández ha pasado las últimas tres décadas trabajando en la industria licores.

Durante estos años, Nelson se ha convertido en un experto en el proceso de fabricación de ron y destaca que la destilación es una ciencia y la mezcla de los alcoholes es un arte; la combinación de ambos es lo que crea un excelente ron.

Luego de trabajar algunos años en la industria petrolera, Nelson se unió a LUSA (Licorerías Unidas S.A.), ahora conocida como DUSA (Destilerías Unidas S.A), la empresa matriz de Ron Diplomático.

Nelson ocupó su primer puesto como Gerente de Mantenimiento y Proyectos. Investigó todas las áreas de producción y colaboró con el Maestro Ronero Tito Cordero, quien en ese momento estaba a cargo del área de producción.

En 2002, durante los primeros años de DUSA, Nelson consolidó su papel en el área de producción, en este nuevo rol continuó mejorando la eficiencia de la destilería mediante el desarrollo de proyectos destinados a aumentar la capacidad de producción.

Después de 2008, Nelson comenzó a avanzar rápidamente en varios roles de liderazgo en DUSA hasta que finalmente, en 2017 se unió a Tito Cordero como Maestro Ronero de Ron Diplomático, reconociendo la paciencia, la pasión, la dedicación y, sobre todo, un profundo respeto por la tradición.

Nelson está orgulloso de ser parte de un equipo cuya dedicación y esfuerzo produce uno de los mejores rones del mundo.

**Néstor Ortega - Maestro Ronero de Ron Santa Teresa**

Néstor Ortega es considerado como uno de los mejores Maestros Roneros del mundo y ha sido ganador, en dos oportunidades, del reconocimiento como “Best Rum – Maker”: por el Congreso Internacional del Ron en Madrid (2012) y por la D.O.C. Ron de Venezuela (2016); Ortega representa la experticia, la maestría y madurez de los rones de Santa Teresa.

Néstor es Ingeniero Químico y tiene una trayectoria de 40 años en Ron Santa Teresa. Ortega ha sido pieza clave en el desarrollo de blends únicos que le han atribuido a Santa Teresa su reconocimiento mundial. Su experticia y conocimiento en el arte de la destilación, formulación y añejamiento; y una cuidadosa selección de la mejor materia prima, permitieron que Néstor creara los mejores alcoholes que, posteriormente, lo convierten en el mejor ron del mundo.

Su rigurosa metodología y experiencia en diferentes áreas lo han hecho cuidar con especial interés cada parte del proceso de los añejos de Santa Teresa, garantizando el balance perfecto de las mezclas y otorgándoles el perfil sensorial único de nuestros líquidos (ron con carácter: seco y balanceado).

Como parte de su legado, Néstor Ortega fue quién creó la Bodega de Solera y ha sido el responsable del desarrollo de la mayoría de las marcas que hoy forman parte del portafolio de Santa Teresa.

Su compromiso y su afán por generar productos diferenciadores, junto a los valores de la marca y la familia Vollmer, hacen que Néstor no tome atajos, sino que dedique el tiempo necesario para desarrollar blends sin valerse de aditivos o productos químicos de la manera más artesanal y natural posible, para obtener los resultados deseados.

**Rosamy Belmonte - Maestra Ronera de Industrias Bravo & Cia. S.A.**

Licenciada en Tecnología de Alimentos, inició su carrera profesional en el año 2009 en la que ha sido su casa de siempre, Industrias Bravo & Cia, S.A., comenzó en el Departamento de Desarrollo de Nuevos Productos donde fue entrenada en análisis sensorial, allí formuló diferentes licores y bebidas sin alcohol que hoy se distribuyen comercialmente en Venezuela. Dos años después se encargó de la supervisión del área de Elaboración de Licores, durante esta etapa comenzó su contacto con el ron añejo como encargada del proceso de envejecimiento, desde la recepción del alcohol de melaza hasta el vaciado de los lotes, fue allí donde se enfocó y visualizó donde quería desarrollar su carrera profesional.

El ron añejo la inspiró y puso todo su esmero, empeño y dedicación para prepararse y cada día conocer más sobre el proceso de desarrollo y preparación de éste. Estudió y aprovechó cada oportunidad al reunirse con expertos y maestros roneros.

Desarrolló rones de consumo privado en Industrias Bravo en la búsqueda de lo que sería su primer ron lanzado comercialmente, un ron excepcional de categoría Ultra Añejo, el desarrollo del Ron Caballo Viejo con la mezcla de los mejores rones de las bodegas le tomó más de dos años en formularlo. Posteriormente lanzó el Ron Añejo Bucare, un ron más joven de agradable aroma y armonía en boca.

Rosamy afirma que debemos sentirnos orgullosos de nuestra bebida nacional, tenemos el mejor ron del mundo, detrás de él está nuestra historia, nuestras raíces, nuestro carácter y nuestra nobleza

**Tito Cordero - Maestro Ronero de Ron Diplomático**

Tito Cordero se unió a Destilerías Unidas S.A. en 1988 (en ese momento llamado Licorerías Unidas S.A.), la compañía propietaria y productora de Ron Diplomático. Trabaja con la marca desde su creación y ha adquirido a lo largo de los años la experiencia y conocimientos necesarios para cumplir su función actual: Maestro Ronero de Diplomático.

Asegura que Ron Diplomático es el resultado de la dedicación y los esfuerzos del equipo que trabaja para la marca. Junto con la gama Diplomático Tradición, Tito está particularmente orgulloso de Diplomático Ambassador, ron Premium elaborado a partir de las mejores reservas de ron de la destilería, que destaca su experiencia, representando la máxima expresión de su trabajo de toda la vida.

Además de su dedicación a la calidad de los rones Diplomático, Tito también ha ayudado a la destilería a garantizar una perfecta armonía entre la producción y el medio ambiente, contribuyendo al proceso de certificación bajo los criterios ambientales ISO 14001.

Tito también posee una variedad de premios de concursos internacionales para la marca Diplomático como: "Maestro Ronero del año", en los London Rum Barrel Awards en 2011 y 2013, y "Mejor Máster Blender del mundo", en la Conferencia Internacional de Ron de Madrid en 2014.

Como Maestro Ronero, su esfuerzo se enfoca en crear un arte que todos puedan disfrutar: el arte del Ron Diplomático.

**EMPRESAS**

**Un nombre con varios apellidos**

Ron de Venezuela es más que el nombre de un producto. Representa la labor combinada de mucha gente que van sumando esfuerzos hasta alcanzar el resultado definitivo, que en este caso es el ron.

Amparado en la Denominación de Origen Controlada, cada destilería establece sus propios parámetros pero coinciden en la búsqueda de la calidad, en alcanzar su propia identidad y al mismo tiempo cobijarse, gracias a su calidad, bajo una nacionalidad, la venezolana.

En el nombre de Venezuela se cobijan empresas que han hecho de la excelencia su norte y del prestigio su denominación común. Allí radica la diferencia que se ha convertido en reconocimientos para catapultar nuestro ron como el mejor del mundo.

**EMPRESAS RONERAS Y SUS CARTAS DE PRESENTACIÓN**

**Alcoholes y Añejos Monagas C.A.**

Nuestro nombre es un atributo a la leyenda del Oriente venezolano: Rodolfo Esteban Gil, mejor conocido como Calazán, fue pionero en la destilación del ron y aportó un sello único de calidad a sus creaciones.

Durante el siglo XX, hacer alcohol era un trabajo que implicaba capacidades que muy pocos tenían, pero Calazán tenía talento y lo demostró tras su llegada al pueblo de Nueva Colombia, donde se dedicó a destilar alcohol.

Parte de su fama se debe a las historias de su vida y su habilidad para conquistar corazones. Aprendió y cultivó el arte de la tonelería, el añejamiento y la guarda, que le brindó un toque distintivo a su ron.

Gracias a sus aventuras y el legado que inspiró a millones de personas, Calazán fundó en el año 2015, en Maturín, estado Monagas, Alcoholes y Añejos Monagas C.A., fabricantes de licores reconocidos por su gran trayectoria y estándares de calidad.

La compañía produce diversos licores y construye marcas prestigiosas, entre ellas, una de las más destacadas de todas: Ron Calazán.

**url:** [www.calazanrum.com](http://www.calazanrum.com)

**PORTAFOLIO**

**(INCLUIR LOGOS DE PRODUCTOS Y QUE LLAME A CADA DESCRIPCIÓN)**

**Ron Añejo Calazán Special**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Calazán |
| Producto | Ron Añejo Calazán Special |
| Descripción | Ron de 2 años de añejamiento en barriles de Roble Blanco Americano. Un licor fácilmente reconocido por su esencia a frutos maduros y un blend de bases livianas. |
| Color | Su color es dorado brillante. |
| Aroma | Se aprecian notas de madera de roble tostado, con delicados aromas de frutas tropicales y frutos secos, evocando a las nueces y almendras. También, conjuga tonos de miel y vainilla. |
| Sabor | Se saborean los taninos de madera tostada se complementan con suaves notas de frutos maduros y tonos de caramelo |

**Ron Añejo Calazán Standard**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Calazán |
| Producto | Ron Añejo Calazán Standard |
| Descripción | Ron de 4 años de añejamiento en barriles de Roble Blanco Americano. Un licor de suaves aromas a frutos secos, miel y ciruela debido a los blends de bases livianas y semi-pesadas |
| Color | Su color es dorado intenso |
| Aroma | Se aprecian notas de madera de roble tostado, con delicados aromas de frutas tropicales y frutos secos, evocando a las nueces y almendras. También, conjuga tonos de miel y vainilla. |
| Sabor | Se saborean notas de frutos secos en armonía con sutiles y definidos aromas a roble tostado |

**Premios Calazán Standard**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| RON | Año | Premio recibido | Congreso |
| Ron Añejo Calazán | 2018 | Medalla de Plata Mejor Ron del Mundo | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |

**Ron Añejo Calazán Premium**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Calazán |
| Producto | Ron Añejo Calazán Premium |
| Descripción | Ron de 6 años de añejamiento en barriles de Roble Blanco Americano. Posee aromas dulces y de madera obtenida por sus blends de bases semi-pesadas y pesadas. |
| Color | Su color es castaño rojizo |
| Aroma | Se aprecian notas de madera tostada, se conjugan con aromas de frutas rojas maduras, cerezas y tonos sutiles de miel, ciruela que se asemejan al brandi de jerez. |
| Sabor | Se saborean notas de frutos secos, con sutiles y definidos aromas a roble tostado. |

**Premios Ron Añejo Calazán Premium**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| RON | Año | Premio recibido | Congreso |
| Ron Añejo Calazán Premium | 2018 | Medalla de Plata Mejor Ron del Mundo | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |

**Ron Añejo Calazán Reserva**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Calazán |
| Producto | Ron Añejo Calazán Reserva |
| Descripción | Ron de 10 años de añejamiento en barriles de Roble Blanco Americano. Se caracteriza principalmente por sus notas de frutas rojas y ciruela. |
| Color | Su color es castaño rojizo profundo |
| Aroma | Resaltan las notas de madera tostada, conjugadas con aromas de frutas rojas maduras, cerezas y tonos sutiles de miel y ciruela. |
| Sabor | Se saborean notas de frutos secos, con sutiles y definidos aromas a roble tostado. |

----------------------------------------------------------------------------------------

**Celiveca (Central de Licores Unidos de Venezuela C.A.)**

Celiveca (Central de Licores Unidos de Venezuela C.A.) se fundó en el año 1997 con el fin de desarrollar una empresa en el ramo de licores para brindar marcas de alta calidad y satisfacer los gustos y necesidades del exigente consumidor venezolano.

Celiveca comienza a demostrar en el medio su fortaleza trabajando con grandes casas reconocidas internacionalmente como lo son Quality Spirit International, Bodegas Cousiño Macul, Viña Morandé, Bodegas Bianchi, entre otras ofreciendo al mercado venezolano excelentes opciones a la hora escoger un buen whisky o un vino.

La compañía se ha destacado por desarrollar sus propias marcas de altísima calidad y presentación diferenciadora de todas sus etiquetas que incluyen vodkas, whisky, ginebras, espumantes, licores dulces y secos, y toda su gama de rones estándar, premium, súper premium y ultra premium: Barrica, Barrica 40, Barrica 80, Caballo Viejo Ron Ultra Añejo.

**url:** [**www.celiveca.com**](http://www.celiveca.com)

**Barrica 40**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Barrica |
| Producto | Barrica 40 |
| Descripción | De la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos de hasta 40 meses en barricas de roble, hacen que destaque por sus elegantes notas y un luminoso color dorado. |
| Color | Su color es dorado ámbar |
| Aroma | Se aprecian notas a roble que se conjugan entre los frutos secos y ahumados. |
| Sabor | Se saborean delicadas notas a caramelo, roble, frutos secos. |

**Premios Ron Barrica 40**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Año | Premio recibido | Congreso |
| Ron Premium Barrica 40 | 2018 | Medalla de Oro en su categoría (rones de 4 a 6 años) | congreso Internacional del Ron (Madrid) |

**Barrica 80**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Barrica |
| Producto | Barrica 80 |
| Descripción | De la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos de hasta 80 meses en barricas de roble, hacen que destaque por sus elegantes notas y un luminoso color cobre rojizo. |
| Color | Su color es rojo cobrizo |
| Aroma | Se aprecian deliciosa combinación de frutos rojos, vainilla, tabaco y chocolate. |
| Sabor | Se saborea una elegante entrada con notas enigmáticas donde destacan el roble y dátiles. |

**Premios Ron Barrica 80**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Año | Premio recibido | Congreso |
| Ron Reserva Barrica 80 | 2018 | Medalla de Bronce en su categoría (rones de 7 a 10 años) | congreso Internacional del Ron (Madrid) |

**Industrias Bravo y Celiveca**

Producido por Industrias Bravo en alianza con Central de Licores Unidos de Venezuela C.A. (Celiveca), desarrollado bajo los más altos estándares de calidad de ambas empresas para ofrecer un excelente producto al mercado.

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Caballo Viejo |
| Producto | Caballo Viejo |
| Descripción | Producido por Industrias Bravo en alianza con Central de Licores Unidos de Venezuela C.A. (Celiveca), Caballo Viejo Ron Ultra Añejo es envejecido en la única Bodega Boutique que existe en el país, propiedad de Industrias Bravo, que posee solo 1.000 barricas de alcoholes con envejecimiento que van hoy desde los 6 hasta los 12 años en barricas de roble americano. |
| Color | Presenta un color ámbar rojizo con ligeros destellos dorados |
| Aroma | En nariz se presenta un aroma a miel, frutos secos y tostados y ahumados. |
| Sabor | En boca nos encontramos con notas robustas propias del tiempo de añejamiento, sedoso, equilibrado y muy balaceado. |

------------------------------------------------------------------------------------------

**Industrias Bravo**

Industrias Bravo & Cia., S.A. es una empresa con más de 30 años de tradición en la industria licorera venezolana, bajo nuestra denominación actual operamos desde 1994, estamos ubicados en la zona industrial de Maturín Edo. Monagas al Oriente de Venezuela, somos fabricantes de bebidas alcohólicas y no alcohólicas propias y para terceros. Elaboramos más de 30 diferentes productos en distintas presentaciones. Poseemos una infraestructura física de 40.000 m2 que incluye una Planta de Elaboración de Licores, una Planta de Bebidas Carbonatadas y una Planta de Agua mineral. Adicionalmente contamos con 3 Bodegas de añejamiento de Ron con un área total de 1600 m2 que albergan actualmente 10.500 barricas de roble americano.

No tenemos una destilería propia, por ende adquirimos el alcohol de las diferentes destilerías del país, esto hace que tengamos una matriz de alcohol variable en nuestros envejecidos.

Utilizamos dos sistemas de envejecimiento, el método tradicional piramidal de hasta 6 hileras y el método de almacenamiento en pallets de 4 barricas y hasta 5 estibas de altura.

Nuestros lotes de envejecimiento tienen edades desde 1 año hasta las soleras más antiguas que contiene rones de hasta 16 años de envejecimiento.

Actualmente nuestros rones presentes en el mercado Venezolano son el Ron Ultra Añejo Caballo Viejo y el Ron Añejo Bucare, ambos desarrollados por nuestra Maestra Ronera Rosamy Belmonte.

**url:**[**www.industriasbravo.com**](http://www.industriasbravo.com/)

|  |  |
| --- | --- |
| **Marca** | Bucare |
| **Producto** | Ron Añejo Bucare |
| **Descripción** | El Ron Añejo Bucare se produce a partir de melaza de caña de azúcar y es envejecido por más de dos años en barricas de roble americano que fueron previamente utilizadas para envejecer Bourbon y Whisky. |
| **Color** | Dorado |
| **Aroma** | Se percibe notas cítricas, roble y un delicado toque a vainilla |
| **Sabor** | Es ligeramente seco en el paladar y denota sabores de madera, armonía cítrica y dulce de vainilla |

--------------------------------------------------------------------------------------------

**Complejo Industrial Licorero del Centro C.A.**

En los valles de Ocumare del Tuy nace Ron Ocumare, fiel representante de la riqueza de las tierras venezolanas, la experticia de su industria y la pasión que caracteriza al nacido en el país caribeño.

Ron Ocumare, con una gama de rones premium, de vidas prolongadas en barrica, está diseñado para paladares exigentes y conocedores de ron, en la búsqueda constante de líquidos con carácter.

La unión entre la alquimia, la tradición y la paciencia es la huella de Ron Ocumare.

Nuestro sello es el cuidado del producto en los lotes de envejecimiento y el doble pase por la barrica, que permite obtener rones balanceados, delicados y con mucho aroma.

Ron Ocumare es la representación de Venezuela, país tropical con las mejores condiciones climáticas para hacer ron. Sus suelos fértiles y la diferencia de temperaturas entre el día y la noche permiten una oxigenación acelerada que produce como resultado rones de cuerpos complejos y delicados.

Venezuela es la joya del Caribe, paraíso precioso repleto de maravillas naturales con una de las biodiversidades más amplias del planeta. Nuestras cordilleras canalizan las corrientes de aire cálidas que le otorgan a Yaracuy, tierra ronera, las precipitaciones constantes que alimentan nuestras tierras fértiles.

Ron Ocumare tiene la Denominación de Origen, D.O.C. Ron de Venezuela, sello de calidad que respalda la superioridad del ron entrañado en este país.

En Venezuela el ron envuelve a la cultura, estando presente en cada hogar, celebración y tradición.

**url:** [**www.ronocumare.com**](http://www.ronocumare.com)

**Ocumare Añejo Dorado**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Ocumare |
| Producto | Ocumare Añejo Dorado |
| Descripción | Nace de la mezcla de rones dorados de 3 a 7 años. Excepcional mezcla robusta añejada en Barricas de roble blanco americano con marcadas notas frutales, caramelos |
| Color | Refinada mezcla brillante de color ámbar profundo |
| Aroma | Cautivador aroma dulce de caramelo, vainilla y madera con notas de mieles frutales |
| Sabor | Perfecta armonía del arte del maestro ronero, elegante y con excepcional redondez con recorrido largo y persistente. |

**Premios Ton Ocumare Añejo Dorado**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Año | Ron | Premio recibido | Congreso |
| 2016 | Ron Ocumare Añejo | Doble medalla de Oro | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2015 | Ron Ocumare Añejo | Medalla de Plata | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2014 | Ron Ocumare Añejo | Medalla de Oro | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2013 | Ron Ocumare Añejo | Medalla de Oro | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2012 | Ron Ocumare Añejo | Doble medalla de Oro | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |

**Ocumare Edición Reservada**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Ocumare |
| Producto | Ocumare Edición Reservada |
| Descripción | Exquisita mezcla de rones complejos de 12 a 15 años. Delicada y compleja mezcla doblemente añejado en barricas de roble americano, reposado cautelosamente en Barricas de Jerez que seduce a los paladares más exigentes |
| Color | Perfectos destellos rojizos creados por la perfección y balance de la alquimia del Maestro Ronero |
| Aroma | Equilibradas y exquisitas notas a vainilla y canela seguidas de sutiles frutos confitados en delicioso caramelo que aporta un aroma complejo que invade todos los sentidos. |
| Sabor | Una explosión de sabores que impactan deliciosamente al paladar. Con recorrido largo y de amplio carácter con intenso sabor a roble ahumado en caramelo de avellanas y nueces, con un final inolvidable. |

**Premios Ron Ocumare Edición Reservada**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Año | Ron | Premio recibido | Congreso |
| 2018 | Ron Edición Reservada | Medalla de Plata | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2017 | Ron Edición Reservada | Medalla de Oro | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2015 | Ron Edición Reservada | Medalla de Oro | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2015 | Ron Edición Reservada | Medalla de Oro | Miami Rum festival |
| 2014 | Ron Edición Reservada | Medalla de Oro | Miami Rum festival |
| 2013 | Ron Edición Reservada | Medalla de Oro | Miami Rum festival |
| 2012 | Ron Edición Reservada | Medalla de Bronce | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |

------------------------------------------------------------------------------------------

**CACSA (Corporación Alcoholes del Caribe S.A.)**

Corporación Alcoholes del Caribe S.A es una destilería ubicada en San Felipe, sector Carbonero, estado Yaracuy, que ha venido atendiendo por más de una década a la industria licorera nacional, así como también al mercado internacional, exportando sus finos alcoholes neutros, extra-neutros y envejecidos hacia destinos como España, República Dominicana, Colombia y Chile.

CACSA da a conocer al mercado nacional en el año 2008 a Ron Añejo Cañaveral, envasado en su filial Envasar del Caribe C.A., ubicada en los Valles de Aragua. Ron Añejo Cañaveral en sus tres presentaciones: Etiqueta Roja, Etiqueta Negra y Etiqueta Azul, resume la mejor tradición en la formulación de mezclas y su envejecimiento en barriles de roble americano por períodos de dos a diez años, para ofrecer un producto delicado y armonioso, digno de los paladares más exigentes, de calidad infinitamente superior, que es considerado por los más expertos catadores como uno de los rones con etiqueta más exquisitos del mundo.

url: [www.cabcgroup.com](http://cabcgroup.com)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cañaveral Ron Añejo**   |  |  | | --- | --- | | Marca | Ron Cañaveral | | Producto | Cañaveral Ron Añejo | | Descripción | Ron Añejo elaborado con mezclas de rones de dos (2) y tres (3) años de envejecimiento en barricas de roble americano y notas de caramelo. | | Color | Posee un color Dorado intenso. | | Aroma | Suaves notas de madera entrelazadas con tonos cítricos y vainilla | | Sabor | Posee una entrada dulce con tonos especiados, muy equilibrado donde destacan notas de caramelo de caña, tiene muy buena permanencia. |   **Premios Cañaveral Ron Añejo**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Año | Premio recibido | Congreso | | 2015 | International Wine & Spirits Competition Silver (Añejo Cañaveral) | IWSC | |  |  |  | |  |  |  |   **Cañaveral Ron Extra Añejo**   |  |  | | --- | --- | | Marca | Ron Cañaveral | | Producto | Cañaveral Ron Extra Añejo | | Descripción | Es un Ron Premium que nace de la selección de mezclas envejecidas a partir de cuatro (4) a seis (6) años. | | Color | Ámbar intenso con trazas doradas producto de un largo reposo en barricas de Roble. | | Aroma | Resaltan notas de especies armonizadas con el tostado de las Barricas. | | Sabor | Entrada suave muy Redonda y persistente, de buen cuerpo donde se fusionan de manera balanceada notas de vainilla con frutos secos y toques ahumados. |   **Premios Cañaveral Ron Extra Añejo**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Año | Premio recibido | Congreso | | 2015 | International Wine & Spirits Competition Silver (Extra Añejo Cañaveral) | IWSC | |  |  |  | |  |  |  |   **Cañaveral Reserva Especial**   |  |  | | --- | --- | | Marca | Ron Cañaveral | | Producto | Cañaveral Reserva Especial | | Descripción | Ron con notas de cacao y ahumados que se entrelazan con frutos secos y roble, reposado por largos periodos desde ocho (8) hasta diez (10) años en barricas de roble americano. | | Color | Ámbar intenso con destellos cobrizos. | | Aroma | Es un Ron complejo y enigmático donde destacan notas de cacao y ahumadas que se mezclan con notas de frutos secos y roble. | | Sabor | Aterciopelado, armonioso, persistente, donde se fusionan tonos de vainilla, frutos dulces y un gran maderizado. |   **Premios Cañaveral Reserva Especial**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Año | Premio recibido | Congreso | | 2018 | Double Gold International Rum Conference (Cañaveral Reserva International Especial Conference) | Madrid | |  |  |
|

---------------------------------------------------------------------------------------------------

**Destilería Carúpano**

En la Hacienda Altamira, en Macarapana, Carúpano, estado Sucre, se encuentra Destilería Carúpano. Pudiera ser el paradigma de la historia de más de 250 años del ron de Carúpano, ya que es precisamente en esa propiedad, fundada en 1762, donde por primera vez se experimenta el añejamiento de aguardientes de caña de azúcar en barricas de roble.

Heredera de esas tradiciones, Destilería Carúpano selecciona exclusivamente alcoholes de carácter superior y usa el agua más pura, de sus propios manantiales. Estos dos elementos contribuyen con el incomparable rasgo distintivo de sus rones; el tiempo de envejecimiento aporta también un altísimo porcentaje de su calidad final, al incrementar su complejidad, fragancia, color y delicadeza.

La naturaleza de sus productos, Ron Carúpano Legendario, Ron Carúpano X.O., Ron Carúpano Zafra 1991, Ron Carúpano 21, Ron Carúpano 12 y Ron Carúpano 6, se debe a la ubicación geográfica de Destilería Carúpano, donde se desarrolla un microclima particular con un alto grado de humedad con brisas del Mar Caribe y elevadas temperaturas, que permiten que el proceso de maduración se acelere, al duplicarse la velocidad de las reacciones químicas en el interior de la barrica.

**url:  [www.roncarupano.com](https://www.roncarupano.com/)**

**Ron Carúpano Legendario**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano Legendario- Colección |
| Descripción | Ron Viejo de Colección de 40° G.L. único en Venezuela y el mundo, único lote con 25 años de añejamiento cerrado, sin reposición de mermas, ni mezclas, con una edición limitada y numerada anual de 500 decanters de cristal tallados con bolsa de Suede y fino estuche. |
| Color | De color ámbar con destellos amarillos y densas lágrimas |
| Aroma | Con aromas a piña fermentada o su piel, caramelo, cacao, vainilla, café y tostados. |
| Sabor | En boca su dulce es imperceptible al principio, luego avanza un dulzor que te llena totalmente la boca haciéndolo goloso. Con despedida sutil y elegante. |

**Premios Ron Carúpano Legendario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2020 | Medalla de plata para Ron Añejo Carúpano Legendario | London Spirits Competition |
| 2019 | Medalla de Plata para Ron Añejo Carúpano Legendario | London Spirits Competition |
| 2018 | Gran Tenedor de Oro para Ron Añejo Carúpano Legendario | Asociación Venezolana de Gastronomía |
| 2018 | Doble Medalla de Oro para Ron Añejo Carúpano Legendario | Congreso Internacional de Madrid |
| 2018 | Gran Medalla de Oro para Ron Añejo Carúpano Legendario | Spirits Selection Bruxelles |
| 2017 | Medalla de Oro para Ron Añejo Carúpano Legendario | Spirits Selection Bruxelles |
| 2016 | Medalla de Bronce para Ron Añejo Carúpano Legendario. | Congreso Internacional de Madrid |
| 2015 | Medalla de Oro para Ron Añejo Carúpano Legendario | Congreso Internacional de Madrid |
| 2014 | Doble Medalla de Oro para Ron Añejo Carúpano Legendario | Congreso Internacional de Madrid |
| 2014 | Premio al Mejor Ron del Mundo para Ron Carúpano Legendario | Congreso Internacional de Madrid |
| 2013 | Medalla de Oro y Best Packaging para Ron Carúpano Legendario | Congreso Internacional de Madrid |
| 2010 | Medalla Doble Oro para Ron Carúpano Legendario | San Francisco Spirits |

**Ron Carúpano X.O.**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano X.O - Colección |
| Descripción | Excelso Ron Extra Viejo de Antología de 40° G.L. con extenso añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano sin reposición de mermas y con Madres de Reservas Antiguas Privadas de Familia. Edición limitada y numerada anual de 2.000 decanters de cristal tallados con fino estuche |
| Color | De color café claro, limpio, denso en copa. |
| Aroma | Con aromas a madera, caramelo, frutos secos de avellanas, almendras y merey. Frutas de durazno y ponsigué, evoca la caña y el papelón |
| Sabor | En boca la entrada es dulce, con suavidad; largo con un retrogusto a torrefacción y tostados. Fino, elegante, desliza en la boca y se queda en ella con un retrogusto profundo a chocolate y tabaco. |

**Premios Ron Carúpano X.O – Colección**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2020 | Medalla de bronce para Ron Añejo Carúpano X.O. | London Spirits Competition |
| 2019 | Medalla de Bronce para Ron Añejo Carúpano X.O. | London Spirits Competition |
| 2019 | Medalla de Plata para Ron Carúpano X.O. | Spirits Selection Bruxelles |
| 2018 | Gran Tenedor de Oro para Ron Añejo Carúpano X.O. | Asociación Venezolana de Gastronomía |
| 2018 | Medalla de Plata para Ron Carúpano X.O. | Congreso Internacional de Madrid |
| 2018 | Medalla de Plata para Ron Carúpano X.O. | Spirits Selection Bruxelles |
| 2017 | Medalla de Plata para Ron Carúpano X.O. | Spirits Selection Bruxelles |
| 2017 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano X.O. | BCN Rum Congress |
| 2016 | Medalla de Plata para Ron Carúpano X.O. | Congreso Internacional de Madrid |
| 2015 | Medalla de Plata para Ron Carúpano X.O. | Congreso Internacional de Madrid |
| 2014 | Medalla de Oro para Ron Carúpano X.O. | Congreso Internacional de Madrid |
| 2013 | Medalla de Oro para Ron Carúpano X.O. | Congreso Internacional de Madrid |

**Ron Carúpano Zafra 1991**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano Zafra 1991 - Colección |
| Descripción | Es un excepcional Ron Extra Viejo de Selección de 40 °G.L con añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano sin reposición de mermas y con Madres de Reservas de destilados embarrilados en 1991, evolucionado en su crianza de manera tan particular que fueron escogidos para crear un añejo con unas condiciones sensoriales únicas e irrepetibles en una Edición Especial anual de solo cinco mil botellas de cristal francés |
| Color | De color ámbar, limpio |
| Aroma | Sus aromas de pastel de piña y coco abruman de manera alegre, elegante; se sienten alcoholes tan sutiles que se puede tomar a temperatura ambiente. Aromas a yodo y playa. |
| Sabor | Con descriptores aromáticos de nueces, avellanas y almendras; algún cítrico como concha de naranja confitada, flores amarillas, de una delicadeza muy especial |

**Premios Ron Carúpano Zafra 1991 - Colección**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2019 | Medalla de Bronce para Ron Añejo Carúpano Zafra 1991 | London Spirits Competition |
| 2019 | Medalla de Plata para Ron Añejo Carúpano Zafra 1991 | Spirits Selection Bruxelles |
| 2018 | Gran Tenedor de Oro para Ron Añejo Zafra 1991 | Asociación Venezolana de Gastronomía |

**Ron Carúpano Reserva 21 Limitada**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano 21 |
| Descripción | Auténtico Ron Viejo de 45 ° G.L Botella especialmente esmerilada, con acabado de tapa de corcho y estuche. Madres de reservas limitadas de hasta 21 años de envejecimiento. |
| Color | De color marrón claro con destellos ámbar y miel |
| Aroma | Con aromas a frutas cítricas y su concha confitada de naranja, toronja, mandarina, aires de salinidad yodadas. Mantequilla, cotufa y caramelo |
| Sabor | En boca, ataque dulce imperceptible, con muchos sabores yodados o salinos, un toque equilibrado amargo |

**Premios Ron Carúpano 21**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2020 | Medalla de plata PARA Ron Añejo Carúpano 21 | London Spirits Competition |
| 2019 | Medalla de Bronce para Ron Añejo Carúpano 21 | London Spirits Competition |
| 2018 | Gran Tenedor de Oro para Ron Añejo Carúpano 21 | Asociación Venezolana de Gastronomía |
| 2018 | Medalla de Plata Ron Carúpano 21 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2017 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 21 | BCN Rum Congress |
| 2015 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 21 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2014 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 21 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2013 | Medalla de Plata para Ron Carúpano 21 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2010 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 21 | The Polished Palate |
| 2008 | Medalla de Oro para Ron Carúpano 21 | The Polished Palate |
| 2006 | Tenedor de Oro Academia Venezolana de Gastronomía para Ron Carúpano 21 | Concurso Mundial de Alambique |
| 2005 | Medalla de Oro para Ron Carúpano 21 | Concurso Mundial de Alambique |
| 2004 | Medalla de Oro para Ron Carúpano 21 | Concurso Mundial de Alambique |

**Ron Carúpano 18**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano 18 |
| Descripción | Es un Ron Extra Viejo de 40° G.L. (40% Alc. by Vol./  80° U.S. Proof) con largo añejamiento cerrado en  barricas de roble americano sin reposición de  mermas y madres de reservas limitadas de hasta 18  años de envejecimiento. |
| Color | Posee un color ámbar con destellos dorados  brillantes. |
| Aroma | Delicado en nariz con aromas a frutos  confitados con notas moderadas de madera,  almendras y miel |
| Sabor | Entrada vigorosa, con cuerpo  firme y balanceado. Agradable permanencia en  boca con un final meloso y prolongado con  sabor a higo y chocolate. |

**Ron Carúpano Reserva 12 Exclusiva**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano 12 |
| Descripción | Intrigante Ron Viejo de 40 ° G.L con añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano. Sin reposición de mermas con madres reservas de reservas especiales de hasta 12 años de envejecimiento |
| Color | De color ámbar brillante con destellos dorados, brillante y limpio con muchas piernas |
| Aroma | Con aromas dulces a vainilla y bocadillo de plátano, tostados de almendras y avellanas, con caramelo. |
| Sabor | En boca, su entrada es persistente y fuerte donde confirman los aromas en gusto: coco, vainilla, caramelo y tostados para despedirse con educación, llegando la sensación alcohólica hasta la garganta, equilibrado y a terciopelado. |

**Premios** **Ron Carúpano 12**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2020 | Medalla de plata para Ron Añejo Carúpano 12 | London Spirits Competition |
| 2019 | Medalla de Bronce Ron Añejo Carúpano 12 | London Spirits Competition |
| 2018 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 12 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2017 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 12 | Spirits Selection Bruxelles |
| 2015 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 12 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2013 | Medalla de Plata para Ron Carúpano 12 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2012 | Medalla de Oro para Ron Carúpano 12 | The Fifty Best |
| 2010 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 12 | The Polished Palate |

**Ron Carúpano Reserva 6 Especial**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Carúpano |
| Producto | Ron Carúpano 6 |
| Descripción | Singular y atractivo Ron Viejo de 40 ° G.L con añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano. Sin reposición de mermas con madres reservas de reservas especiales de hasta 6 años de envejecimiento |
| Color | De apariencia color amarillo dorado, ligero en copa |
| Aroma | Olor a dulces aromas afrutados y amaderados. |
| Sabor | En boca, su entrada es dulce, se siente fuerte el alcohol, aunque de manera grata. Se despide rápidamente, provocando beberlo con frecuencia. |

**Premios** **Ron Carúpano 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2019 | Medalla de Plata para Ron Añejo Carúpano 6 | London Spirits Competition |
| 2018 | Medalla de Bronce para Ron Carúpano 6 | Congreso Internacional de Madrid |
| 2018 | Medalla de Plata para Ron Carúpano 6 | Spirits Selection Bruxelles |
| 2008 | Medalla de Oro para Ron Carúpano 6 | The Polished Palate |

----------------------------------------------------------------------------------------------------

**DUSA (Destilerías Unidas, S.A.)**

Fue fundada en octubre de 1959 por iniciativa de las principales compañías distribuidoras de licores del país y Seagram’s  Company LTD bajo la denominación de Licorerías Unidas S.A.

En el año 2002 DUSA (Destilerías Unidas, SA), se convierte en una empresa 100% venezolana,  cuando un grupo de inversionistas larenses, compra los activos de esta Planta Industrial capaz de producir una amplia gama de rones, whiskies, ginebra, vodkas, licores y así desarrollar uno de los portafolios de marcas más amplios del país.

DUSA con una tradición de más de 50 años, está ubicada en el estado Lara al centro occidente del país en un pequeño pueblo llamado La Miel, a los pies de los Andes venezolanos y rodeados de los estados con mayor producción de caña de azúcar del país.

Ron Diplomático® creado por el Maestro Tito Cordero, merecedor del premio al mejor maestro ronero del mundo en el Golden Rum Barrell Awards 2011, está presente en más de 50 países y es el resultado de una cuidadosa selección de las más finas reservas destiladas de alambiques, guardadas en las profundidades de las bodegas de añejamiento por hasta 12 años. Hoy la familia de Diplomático ostenta 49 medallas a la calidad de todo el mundo y está compuesta por: Diplomático Blanco, Diplomático Añejo, Diplomático Reserva, Diplomático Reserva Exclusiva y Diplomático Ambassador.

**url :** [**www.dusa.com.ve**](https://www.dusa.com.ve/)**,** [**www.rondiplomatico.com**](https://www.rondiplomatico.com/)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso | Producto |
| 2018 | Spirit Brand of the Year | Wine Star Awards by Wine Enthusiast | DIPLOMÁTICO |
| 2018 | 92/100 | Ultimate Spirits Challenge | Distillery Collection – No1 Batch Kettle rum |
| 2018 | Silver - 89/100 | Tastings.com | Distillery Collection – No1 Batch Kettle rum |
| 2018 | 98/100 & Chairman’s Trophy | Ultimate Spirits Challenge | Distillery Collection – No2 Barbet rum |
| 2018 | Silver - 87/100 | Tastings.com | Distillery Collection – No2 Barbet rum |

**Premios Diplomático**

**Diplomático Ambassador**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Diplomático |
| Producto | Diplomático Ambassador |
| Descripción | Exquisito ron elaborado a partir de las mejores reservas de la destilería (100% rones de alambiques de cobre) y envejecido en barricas de roble blanco por un mínimo de 12 años hasta lograr la madurez óptima. Luego, se envejece por dos años adicionales en barricas de Sherry Pedro Ximénez, contribuyendo al complejo per­l sensorial. Diplomático Ambassador se embotella directamente desde la barrica, con el de preservar la plena expresión de sus propiedades organolépticas. Producido en cantidades limitadas. |
| Color | Brillante, ámbar profundo |
| Aroma | Un suave y majestuoso balance que evoca sutilmente el roble, notas de oporto y el humo en equilibrio con notas melosas de frutos maduros, secos y chocolate oscuro. |
| Sabor | Complejo, con notas de pasas, nuez y roble tostado que dan paso a un final largo y placentero. |

**Premios Diplomático Ambassador**

**Diplomático Single Vintage Rum**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Diplomático |
| Producto | Diplomático Single Vintage Rum |
| Descripción | Nace de la mezcla perfecta del año especí­fico de su etiqueta. Destilado en alambiques de cobre, envejecido en barricas de roble blanco americano y terminado un año en barricas de Sherry Oloroso, dan paso a un ron de añada presentado en una edición limitada a 43° G.L. Con una condición sensorial irrepetible, este exquisito ron cautivará los paladares más exigentes. Producido en cantidades limitadas |
| Color | Ámbar oscuro |
| Aroma | Rico en notas de madera ahumada, café y chocolate con recordatorio de vainilla y frutos maduros. |
| Sabor | El paladar es mucho más placentero y confirma sus aromas combinando sabores de roble envejecido, vainilla ligera y tonos achocolatados. Termina intenso y sedoso dejando en boca recuerdos de este extraordinario ron. Increíblemente redondo. |

**Premios Diplomático Single Vintage Rum**

**Diplomático Reserva Exclusiva**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Diplomático |
| Producto | Diplomático Reserva Exclusiva |
| Descripción | Diplomático Reserva Exclusiva es un ron complejo y elegante, cuidadosamente elaborado a partir de mieles de caña de azúcar. Delicadamente destilado en antiguos alambiques de cobre y envejecido en pequeñas barricas de roble hasta doce años. Gracias a su cuerpo único y excelente equilibrio, se ha convertido en una referencia para los amantes y los conocedores de ron de todo el mundo. |
| Color | Ámbar |
| Aroma | Las primeras fragancias combinan cáscara de naranja, azúcar morena, ligero roble y canela. Al reposar en copa, los aromas se integran generando un bouquet majestuoso, seductor y elegante. |
| Sabor | El paladar es mucho más placentero combinando sabores de roble envejecido y sirope. Termina intenso y sedoso dejando en boca recuerdos de variados y sutiles matices. Su complejo cuerpo y extraordinario balance son obtenidos del proceso artesanal en doble destilación de ollas de cobre. |

**Premios Diplomático Reserva Exclusiva**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso | Producto |
| 2019 | Gold | The Rum Masters | DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA |
| 2018 | Gold | Hong Kong International Wine & Spirits Competition | Diplomático Reserva Exclusiva |
| 2018 | Silver - 88/100 | Tastings.com | Diplomático Reserva Exclusiva |
| 2018 | Bronze | Berlin International Spirits Competition | Diplomático Reserva Exclusiva |
| 2018 | Silver | San Francisco World Spirits Competition | Diplomático Reserva Exclusiva |
| 2016 | Double Gold | San Francisco World Spirits Competition | Diplomático Reserva Exclusiva |
| 2016 | 92/100 | Ultimate Spirits Challenge | Diplomático Reserva Exclusiva |
| 2016 | Bronze | International Spirits Challenge | Diplomático Reserva Exclusiva |

**Diplomático Mantuano**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Diplomático |
| Producto | Diplomático Mantuano |
| Descripción | Mantuano es una extraordinaria mezcla de rones envejecidos hasta ocho años en barricas de roble blanco, que previamente sirvieron para envejecer whisky americano y whisky de malta. Está compuesto por rones destilados en columnas, batch kettle y alambiques, a partir de mieles de caña de azúcar y melazas. |
| Color | Dorado oscuro |
| Aroma | Sus principales aromas en orden de intensidad son fruta, vainilla y roble. La vainilla se aprecia en su máxima frescura y la madera realza agradables aromas de roble envejecido. |
| Sabor | Trazos de fruta, especias, roble y vainilla le otorgan a este ron un extraordinario balance. Finaliza balanceado acertado |

**Premios Diplomático Mantuano**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso | Producto |
| 2018 | Gold | Berlin International Spirits Competition | Diplomático Mantuano |
| 2018 | Gold - 90/100 | Tastings.com | Diplomático Mantuano |
| 2017 | Gold Medal | San Francisco World Spirits Competition | Diplomático Mantuano |
| 2017 | 95/100 and Great Value | Ultimate Spirits Challenge | Diplomático Mantuano |
| 2017 | Silver Outstanding | International Wine & Spirit Competition | Diplomático Mantuano |
| 2017 | Bronze | International Spirits Challenge | Diplomático Mantuano |
| 2017 | Gold 94/100 | Tastings.com | Diplomático Mantuano |

**Diplomático Planas**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Diplomático |
| Producto | Diplomático Planas |
| Descripción | Es una mezcla extraordinaria de rones destilados en alambiques, columnas y batch kettle. Añejado hasta seis años, es elegante, rico y sorprendentemente intenso para un ron blanco. Un complejo proceso de ­ltración de carbón llevado a cabo antes de su embotellado, le otorga a este ron su apariencia cristalina y suave acabado. |
| Color | Claro, traslúcido |
| Aroma | Aromas sutiles y neutrales con tonos de coco, crema y vainilla. |
| Sabor | Equilibrio entre dulce y seco, cremoso, con un final pronunciado y suave. |

**Premios Diplomático Planas**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso | Producto |
| 2018 | Gold - 93/100 | Tastings.com | Diplomático Planas |
| 2018 | Silver Design | Bartenders Brand Awards | Diplomático Planas |
| 2018 | Value Bronze, Taste Bronze | Bartenders Brand Awards | Diplomático Planas |
| 2017 | Silver Medal | San Francisco World Spirits Competition | Diplomático Planas |
| 2017 | 92/100 | Ultimate Spirits Challenge | Diplomático Planas |
| 2017 | Silver | International Spirits Challenge | Diplomático Planas |
| 2017 | Silver Outstanding | International Wine & Spirit Competition | Diplomático Planas |
| 2017 | Gold - 94/100 | Tastings.com | Diplomático Planas |

------------------------------------------------------------------------------------------

**Destilería Veroes C.A.**

Destilería Veroes nace de la oportunidad de exportación hacia Europa, que surge con el reconocimiento de la calidad de los rones venezolanos. Sus rones son el resultado de la formulación y creación del gran maestro ronero don Enrique Méndez en su primera etapa. Luego recibe el testigo su hijo Carlos Méndez, quien trabajó toda su vida con su padre. En esta segunda etapa, Carlos Méndez crea Veroes Añejo de 6 años, ganador de más de 9 premios y un sinnúmero de reconocimientos.

Además, de contar con una hermosa herencia en la producción de sus alcoholes, pues su Destilería San Javier, ubicada en el corazón del estado Yaracuy, data de 1975, siendo motor fundamental para el crecimiento y desarrollo de las poblaciones adyacentes.

Aparte de sus alcoholes, produce, añeja y distribuye Veroes Ron Añejo, mezcla de las mejores reservas de rones de sus bodegas en el estado Sucre, donde el ambiente y el tiempo de añejamiento en barricas de roble blanco americano, le brindan su tono ámbar, su distintivo bouquet, la textura de los diversos sabores cien por ciento naturales, el característico dulzor de los rones orientales y su distinguida personalidad, entre otras nobles cualidades reconocidas por maestros roneros de amplias trayectorias en Venezuela y el extranjero, lo hacen único e insuperable.

url :[www.destileriaveroes.com](http://www.destileriaveroes.com)

**Veroes Ron Añejo**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Veroes |
| Producto | Veroes Ron Añejo |
| Descripción | Bebida alcohólica de 40G.L. x cada 100 cm3. Blend de rones envejecidos en barricas de roble, sin reposición de mermas. |
| Color | Su color dorado brillante, se logra cpn el lento y prolongado contacto con la barrica de roble. |
| Sabor | Su sabor es suave, con cuerpo, que resaltan las notas de madera, frutos secos, ideal para tomar solo o con jugos de frutas tropicales. |
| Aroma | Su aroma, refleja el seductor contacto con la madera, armonizando con el microclima de las bodegas de envejecimiento. |

**Premios Veroes Ron Añejo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2018 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2017 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2016 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2015 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2014 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2014 | Rum XP Gold | Congreso Internacional del Ron (MIAMI) |
| 2013 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |
| 2013 | Rum XP Golf | Congreso Internacional del Ron (MIAMI) |
| 2012 | Mejor Ron del mundo en categoría 6 años | Congreso Internacional del Ron (Madrid) |

----------------------------------------------------------------------------------------------------

**DIAGEO Venezuela**

Diageo es una empresa productora y comercializadora de bebidas alcohólicas, con presencia en más de 180 países y en cuyo portafolio destacan los rones venezolanos Pampero® y Cacique®, que se comercializan en más de 55 países en América, Europa, Asia y Oceanía.

Su Ron Pampero® se origina en 1938, cuando se crea el primer ron añejo venezolano. Es elaborado por el Complejo Industrial Licorero del Centro C.A., en la hacienda La Guadalupe, en los Valles del Tuy, estado Miranda e incluye las marcas Pampero Oro®; Selección 1938®, creado por el maestro ronero Luis Figueroa; y Aniversario®, ícono y emblema de Pampero®, galardonado en varias oportunidades con Doble Medalla de Oro en la Competencia Internacional de Bebidas Espirituosas en San Francisco.

La producción de su Ron Cacique® la inicia en 1959 Licorerías Unidas S.A., hoy Destilerías Unidas S.A., en La Miel, estado Lara. El portafolio de Cacique incluye Cacique Añejo®, Cacique 500®, Cacique Leyenda® y Cacique Antiguo®, ron de reserva limitada, del cual se vacían no más de 100 barricas al año para producir una muy reducida cantidad de botellas que son enumeradas a mano. La calidad del portafolio Cacique® está asociada a su proceso de producción que combina tradición artesanal y la más moderna tecnología.

**url: @ronpamperovzla / @roncacique\_venezuela**

**Pampero Oro®**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Pampero |
| Producto | Pampero Oro |
| Descripción | Ron que por su cuerpo, es ideal  para la elaboración de fabulosos cocteles. El uso de rones jóvenes envejecidos entre 2 y 4 años en barricas ex Bourbon de poco uso y otras viejas ex Scotch lo hacen muy especial. Una Mezcla que combina rones provenientes de destilados de columna con rones provenientes de viejos alambiques de cobre. |
| Color | Presenta un hermoso color oro brillante y translucido, que nos delata su proceso de envejecimiento y una alta pureza. Su color describe un concepto de ron ligero y fresco, presto para la mezcla. |
| Aroma | Es un ron liviano que presenta suaves olores de fruta dulce, destacando entre sus notas el recordatorio de su origen: la caña de azúcar. Complementan su bouquet notas de caramelo, vainilla y madera. |
| Sabor | Su sabor es suave, fresco, ligeramente dulce y con notas de la noble madera que lo crió: el roble. |

**Premios Pampero Oro**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Medallas Totales | Descripción |
| Pampero Oro® | 11 | **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Plata  2019 Medalla de Plata  2018 Medalla de Plata  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de Bronce  2013 Medalla de Oro  2008 Medalla de Oro  **International Wine & Spirit Competition (IWSC). UK.**  2011 Medalla de Plata  2008 Medalla de Plata  **Ultimate Spirit Challenge. USA.**  2016. 90 Puntos. Altamente recomendable  **Congreso Internacional del Ron. Madrid.**  2016 Medalla de Oro |

**Pampero Selección 1938**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Pampero |
| Producto | Pampero Selección 1938 |
| Descripción | Una selección de rones que mezcla rones de edad joven con rones reservas logrando así un blend muy especial que permite ser degustado sólo o si se prefiere en cocteles del agrado del consumidor. |
| Color | De color ámbar y de aroma intenso, delicado y agradable que nos recuerda con notas de madera su paso por barricas de roble; con recordatorios de vainilla, frutas dulces maduras, frutos secos y sherry. |
| Aroma | Pampero Selección 1938® es un ron complejo en su proceso, pero sensorialmente muy fácil de comprender. Nos muestra un reconocible aroma de madera propio de su añejamiento en pequeñas barricas de roble blanco americano que fueron usadas previamente en la elaboración de whisky Bourbon. Igualmente nos presenta el recordatorio de frutos dulces y secos por usar en su blend los rones reservas de la Casa Pampero que envejecen por hasta 8 años en barricas ex-sherry. |
| Sabor | Un ron sensorialmente honesto que permite descubrir fácilmente al olor y sabor sus notas sensoriales. |

**Premios Pampero Selección 1938**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Medallas Totales | Descripción |
| Pampero Selección® | 10 | **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Plata  2019 Medalla de Plata  2018 Medalla de Plata  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de Plata  2013 Medalla de Plata  **Concurso Internacional de Espirituosos ISW. Alemania.**  2007 Medalla de Plata  **International Wine & Spirit Competition (IWSC). UK.**  2011 Medalla de Bonce  **Congreso Internacional del Ron. Madrid.**  2017 Medalla de Oro  2016 Medalla de Plata |

**Pampero Aniversario**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Pampero |
| Producto | Pampero Aniversario |
| Descripción | Mezcla de Rones reserva que se ofrece a los consumidores en un empaque en el que se destaca toda una simbología sobre el llano venezolano. El llanero plasmado en su clásico logo, como jinete montado sobre un brioso caballo, y cuya imagen evoca la muy popular expresión que sus consumidores le han dado al producto de “Caballito Frenao”, imagen que se ha convertido en un ícono de venezolanidad. |
| Color | A la vista su profundo color caoba nos demuestra su largo, intenso y paciente reposo en pequeñas barricas de roble. |
| Aroma | Sus complejos aromas de madera, vainilla, caramelo, fruta seca, fruta madura, sherry, chocolate, tabaco, cuero y torta negra de navidad entre otros son constancia del excelente arte de su mezcla. |
| Sabor | Un ron de notas sensoriales muy complejas, redondo y balanceado. |

**Premios Pampero Aniversario**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Medallas Totales | Descripción |
| Pampero Aniversario | 27 | **Rum Fest. Caribbean Rum Taste Test.**  2002 Medalla de Oro  2000 Medalla de Oro  **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Oro  2019 Medalla de Oro  2018 Medalla de Plata  2017 Medalla de Oro  2016 Medalla de Bronce  2014 Medalla de Oro  2013 Medalla de Oro  2012 Medalla de Plata  2011 Medalla de Oro  2010 Doble Medalla de Oro  2009 Doble Medalla de Oro  2008 Medalla de Plata  2007 Doble Medalla de Oro  2005 Medalla de Oro  **Concurso Internacional de Espirituosos ISW. Alemania.**  2013 Medalla de Plata  **Beverage Testing Institute. USA.**  2013 Medalla de Oro  2012 Medalla de Oro  **Congreso Internacional del Ron. Madrid.**  2017 Doble Medalla de Oro  2016 Medalla de Oro  2015 Medalla de Plata  **Internacional Rum Conference. Miami**  2019 Doble Medalla de Oro  **Ultimate Spirit Challenge. USA.**  2016 94 Puntos. Altamente Recomendable  2014 94 Puntos. Altamente Recomendable  2013 93 Puntos. Altamente Recomendable  2010 91 Puntos. Altamente recomendable |

**Cacique Añejo**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Cacique |
| Producto | Cacique Añejo |
| Descripción | Nace de la combinación de cinco tipos de rones añejados, de altísima calidad, mezclados para brindar un sabor suave y único. Una mezcla de rones que combina alcoholes livianos de columna, alcoholes semi-pesados de un kettle Batch, equipo raro en la elaboración de rones, que mezcla olla y columna, así como dos rones pesados provenientes de viejos alambiques de cobre bajo proceso de retortas. |
| Color | Ron de hermoso color dorado que demuestra su paso por barrica pero igualmente delata su carácter ligero. Brillante a la vista producto de un proceso de filtración en frio (0 °C) |
| Aroma | Posee aromas de frutas tropicales y recordatorio a madera, como resultado de la tradición de un largo envejecimiento en barricas ex Scotch y con ingredientes 100% naturales. |
| Sabor | Sus notas recuerdan la fruta tropical madura, la vainilla y notas de madera. Al sabor se caracteriza por su indiscutible balance y equilibrio. |

**Premios Cacique Añejo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Medallas Totales** | **Descripción** |
| Cacique Añejo® | 30 | **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Plata  2008 Medalla de Bronce  2019 Medalla de Plata  2018 Medalla de Oro  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de bronce  2013 Medalla de Oro  2009 Medalla de Oro  **International Wine & Spirit Competition (IWSC). UK.**  2011 Medalla de Plata  **Rum Tasting Competition. International Rum Conference. Madrid.**  2016 Medalla de Bronce  2012 Medalla de Bronce  **Beverage Tasting Institute. USA.**  2012. 88 Puntos. Altamente recomendado |

**Cacique 500**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Cacique |
| Producto | Cacique 500 |
| Descripción | Su proceso de elaboración combina rones añejos de carácter ligero con rones de hasta 8 años de añejamiento en barricas de roble y que obligan a tener una producción limitada. |
| Color | Su profundo color ámbar, que demuestra los años en barrica, se reflejan en su hermosa, sedosa y característica botella oscura. |
| Aroma | Complejo en nariz, sutil y estructurado. Con notas de frutos maduros y frutos secos, vainilla, madera y un grato recordatorio de uva pasa. |
| Sabor | Al paladar se percibe fruta madura que convive con frutos secos, vainilla, madera y notas de Jerez. El paso por boca es rico, redondo, con mucho cuerpo. Es estructurado pero suave, con un estupendo final. |

**Premios Cacique 500**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Medallas Totales** | **Descripción** |
| Cacique 500® | 11 | **Caribbean Rum Taste Test.**  2001 Medalla de Plata  **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Plata  2019 Medalla de Plata  2018 Medalla de Oro  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de Plata  2013 Medalla de Plata  **International Wine & Spirit Competition (IWSC). UK.**  2011 Medalla de Plata  **International Rum Conference. Madrid.**  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de Oro  2012 Medalla de Plata |

**Cacique Leyenda**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Cacique |
| Producto | Cacique Leyenda |
| Descripción | Un ron que combina Rones Ligeros diseñados para mezclar con Rones Pesados y de gran estructura y complejidad sensorial. Un ron que usa en su elaboración técnicas modernas y que combina con procesos artesanales donde prevalece la experticia humana versus la técnica-instrumental. Un ron que mezcla hasta 70 rones distintos existentes en las bodegas de envejecimiento |
| Color | Cacique Leyenda es un ron de color ámbar profundo con destellos rojizos y destacada brillantez. Se nota su cuerpo a través de lágrimas densas en copa. |
| Aroma | En su aroma se destacan notas frutales con recordatorios de vainilla y madera. |
| Sabor | Su sabor es dulce, cálido y untuoso, con un final seco y pronunciado |

**Premios Cacique Leyenda**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Medallas Totales** | **Descripción** |
| Cacique Leyenda® | 5 | **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Oro  2019 Medalla de Plata  2018 Doble Medalla de Oro  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de Plata |

**Cacique Antiguo**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Cacique |
| Producto | Cacique Antiguo |
| Descripción | Único ron venezolano elaborado 100 % de manera artesanal. Su mezcla de rones es de elaboración artesanal, es decir, rones hechos en dos viejos alambiques de retortas donde no hay ningún tipo de instrumentación para su elaboración, solo la nariz experta dice en qué momento se tiene el alcohol adecuado para que posteriormente evolucione en barrica y permita desarrollar esas notas que le distinguen y le hacen sobresalir |
| Color | Un intenso color ambarino de gran brillantez que invita a disfrutar su sabor profundo, complejo e inigualable. |
| Aroma | Al olor destaca la miel, fiel reflejo de su origen, la Caña de Azúcar, y que evoca la población donde se produce, La Miel, en el Estado Lara, en Venezuela; esta nota convive con recordatorios de madera, vainilla, fruta madura y frutos secos. |
| Sabor | Su sabor es dulce, cálido y untuoso, con un final seco y suave. |

**Premios Cacique Antiguo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Medallas Totales** | **Descripción** |
| Cacique Antiguo® | 7 | **Caribbean Rum Taste Test.**  2001 Medalla de Oro  **San Francisco World Spirits Competition**  2020 Medalla de Doble Oro  2019 Medalla de Plata  2018 Medalla de Plata  2017 Medalla de Plata  2016 Medalla de Plata  2011 Medalla de Bronce |

-------------------------------------------------------------------------------------------

**C.A. Ron Santa Teresa**

Ron Santa Teresa es la destilería familiar más antigua de Venezuela, fundada en 1796, en donde cinco generaciones de la familia Vollmer, por más de 220 años, se han dedicado a perfeccionar la maestría de hacer ron. Todo sucede en la Hacienda Santa Teresa, desde la siembra de la caña de azúcar hasta el sello de cada botella.   
En esta misma hacienda comenzó el Proyecto Alcatraz, un programa de transformación cuyo propósito se basa en dar segundas oportunidades a través del rugby y sus valores. Estas manos transformadas son las que hoy elaboran Santa Teresa 1796, un ron considerado por los expertos como el "mejor elaborado del mundo", siendo el pionero en utilizar 100% el método artesanal de Solera.  
Ofrecer uno de los mejores rones del mundo, al mismo tiempo que seguimos transformando e inspirando la vida de aquellos que nos rodean, es nuestro mayor propósito.

**url**: <https://www.instagram.com/ronsantateresa/>

**Gran Reserva**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Santa Teresa |
| Producto | Gran Reserva |
| Descripción | Mezcla de rones de 2 a 4 años de añejamiento en barriles de roble blanco americano. Es un ron brillante y luminoso, suave y ligero, pero con carácter. |
| Color | Su color es Ámbar dorado brillante |
| Aroma | Su aroma es a vainilla, madera y frutas |
| Sabor | Su sabor es fresco con notas a madera. Un poco picante |

**Premios de Ron Santa Teresa Gran Reserva**

Gran Reserva

2014. Global Rum Masters. Londres. Master Medal.

2016. San Francisco World Spirits Competition. Gold Medal

2016. Congreso del ron, Madrid, España. Double Gold medal

2017. Congreso del ron, Madrid, España. Double Gold medal

2018. Beverage Testing Institute, Chicago. Gold Medal | Exceptional

2018. San Francisco World Spirits Compet. Silver Medal

2018. Congreso del ron, Madrid, España. Double Gold Medal

2018. International Wine & Spirit Competition en Londres, Inglaterra. Silver Medal

2018. International Spirits Challenge (ISC). Silver Medal

2018. Dave Broom – Leading Authority on Rum – Contributor to Wine International Magazine. Silver Medal

2018. New York World Spirits Competition. Silver Medal

2018. SIP Awards. Best of class

2018. Berlin International Spirits Competition. Silver Medal

2018. Critics Challenge Spirit Competition. Double Gold Medal

2019. Beverage Testing Institute, Chicago. Gold Medal | Exceptional

2019. LA Spirits Competition. Gold Medal

2019. International Spirits Challenge (ISC). Silver Medal

2019. New York World Spirits Competition. Silver Medal

2019. Asia International Spirits Competition. Silver Medal | Venezuelan Rum of the Year

2019. Hong Kong InterAnational Spirits Competition. Bronze medal

2019. Diamond Spirits Award. Bronze Medal

2020. San Francisco World Spirits Competition. Gold Medal

2020. Berlin International Spirits Competition. Venezuela Rum of the Year / Silver Medal / 93 points medal

**Linaje**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Santa Teresa |
| Producto | Linaje |
| Descripción | Mezcla de Rones de 3 a 14 años, añejados en barriles de roble americano y con notas de nuestras más preciadas reservas. Es un ron versátil que puedes tomar seco o en cocteles |
| Color | Su color es Ámbar oscuro |
| Aroma | Su aroma es a dulce de caña, madera y frutos secos. |
| Sabor | Su sabor es amargo, a madera dulce y frutos secos. |

**Premios de Ron Santa Teresa Linaje**

Ron Santa Teresa Linaje

2016. San Francisco World Spirits Competition. EE.UU. Medalla de Oro.

2015. San Francisco World Spirits Competition. EE.UU. Doble Medalla de Oro

**Santa Teresa 1796**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Santa Teresa |
| Producto | Santa Teresa 1796 |
| Descripción | Mezcla de rones de 4 a 35 años donde intervienen 2 tipos de destilación -continua y Pot Still- y añejados en barriles de roble americano y limousin francés. Además, Santa Teresa 1796 es pionero en el uso del Método de Solera en Venezuela. |
| Color | Su color es ámbar rojizo |
| Aroma | Su aroma es a frutas maduras, madera, chocolate amargo, cuero, tabaco, notas de miel y frutos secos. |
| Sabor | En su aroma prevalecen las frutas maduradas, además de la madera, chocolate amargo y tabaco. |

**Premios de Ron Santa Teresa 1796**

Santa Teresa 1796

2007 Ministry of Rum Tasting Competition. Nueva Orleáns, EE.UU. Medalla de Oro

2006. The Malt Advocate. Licor del Año.

2005. Dave Broom, experto en rones y colaborador de Wine International Magazine. Mi ron favorito.

2005 y 2006. The International Wine & Spirit Competition, Londres, Inglaterra. Mejor en su categoría con Medalla de Oro.

2003 Gran Alambique de Oro, Caracas, Venezuela. Medalla de Oro.

2003. Men’s Health Magazine. Mejor Ron.

2003, 2004 y 2005. Spirit Journal Top 100 Spirits, EEUU. Número uno y Único ron en la lista de los 10 mejores licores del mundo.

2002 Cigar Aficionado. Mejor ron para acompañar un habano.

------------------------------------------------------------------------------------------

**Rones del Caribe C.A.**

La historia de Ron Roble, comienza con el sueño de cuatro amigos que se unen para crear el mejor ron del mundo. Un grupo de inconformes comprometidos con la excelencia y la pasión por el buen vivir, que se dedicaron a buscar la fórmula perfecta para producir rones venezolanos y convertirlos en referencia de calidad internacional.

En Ron Roble añejamos rones premium de acuerdo al método tradicional, no reponemos las mermas que resultan de la evaporación del ron durante su largo período de añejamiento.

Una estricta selección de barricas para un tiraje de producción limitada y un largo período de reposo, hacen posible la elaboración de rones de lujo, exclusivos, con un sabor único que se desarrolla con la transformación del ron al adoptar las bondades que confiere la madera de roble blanco americano.

Privilegiamos la calidad sobre la cantidad, demostramos con paciencia que nada sustituye al tiempo y al cuidado continuo de nuestras reservas, elaboramos ediciones limitadas que sólo embotellamos cuando demuestran las bondades necesarias para convertirse en productos excepcionales.

El arduo trabajo para conseguir ese toque que nos hace únicos, rinde sus frutos en numerosos reconocimientos otorgados a Ron Roble Viejo en las principales ferias internacionales de Madrid, Barcelona, Nueva York, San Francisco, Ciudad de México, Tokio, Praga, Berlín y Roma, que nos certifican como uno de los mejores rones del mundo.

**url** [**www.ronroble.com**](http://www.ronroble.com)

**Ron Roble Extra Añejo**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Roble |
| Producto | Ron Roble Extra Añejo |
| Descripción | Nuestras mejores reservas de 8 a 12 años se conjugan para crear un ron redondo, equilibrado, sofisticado, honesto y sorprendentemente fresco. 100% elaborado de Melazas de Caña de Azúcar provenientes del edo. Yaracuy. Destilado en 5 columnas para preservar sólo el corazón del alcohol obtenido. Añejado en la región central de Venezuela en barricas de roble blanco americano, ex- bourbon. |
| Color | Su color ámbar medio, limpio y brillante. De densidad media-alta, y lágrimas delgadas de paso lento. |
| Aroma | Se aprecian aromas sutiles de azúcar morena, caramelo quemado, canela, vainilla, frutos secos y madera |
| Sabor | Al paladar destacan sus notas de caramelo, vainilla y frutos secos, taninos equilibrados que aportan las barricas tostadas, cuerpo elegante, balanceado y persistente, de pronunciada mineralidad y balanceada acidez, que dan un final largo y sedoso al gusto, acompañado del aroma exquisito del roble |

**Premios Ron Roble Extra Añejo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RON ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO | | |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2018 | Medalla de Bronce | Madrid Rum Fest |
| 2018 | Oro | CINVE |
| 2017 | Medalla de Oro | Madrid Rum Fest |
| 2016 | Medalla Doble Oro | Madrid Rum Fest |
| 2016 | Best in Class | Italian Rum Festival |
| 2015 | Medalla de Plata | Madrid Rum Fest |
| 2014 | Medalla de Plata | Madrid Rum Fest |
| 2014 | Medalla de Plata | San Francisco World Spirits Competition |
| 2013 | Medalla Doble Oro | Madrid Rum Fest |
| 2013 | Medalla de Plata | San Francisco World Spirits Competition |
| 2012 | Medalla Doble Oro | Madrid Rum Fest |

**Ron Roble Ultra Añejo**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Roble |
| Producto | Ron Roble Ultra Añejo |
| Descripción | Es un Single Vintage de 12 años de envejecimiento bajo el método tradicional, de edición limitada, cada lote es conformado por barricas de la misma añada, cuidadosamente seleccionadas por nuestro Maestro Ronero. 100% elaborado de Melazas de Caña de Azúcar. Destilado en 5 columnas (Column Still), preservando sólo el corazón del alcohol obtenido. Añejado pacientemente en barricas de roble americano, ex- bourbon y en barricas ex-Pedro Ximénez |
| Color | Se aprecia un color ámbar medio-alto, limpio, brillante. De densidad alta, de lágrimas abundantes y delgadas de paso lento. |
| Aroma | Se aprecian notas de melaza, frutos rojos, acentos de frutos cítricos, polvo de cacao, caramelo de café y almendras frescas |
| Sabor | Al paladar se presenta suave al comienzo, ligeramente dulce con notas de madera y frutos rojos seguidos por sutiles notas de sarrapia, piel de naranja y ciruelas pasas. Discreta mineralidad. |

**Premios Ron Roble Ultra Añejo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RON ROBLE VIEJO ULTRA AÑEJO | | |
| Año | Premio recibido | Congreso |
| 2018 | Oro | CINVE |
| 2018 | Medalla de Oro | Madrid Rum Fest |
| 2017 | Medalla Doble Oro | Madrid Rum Fest |
| 2017 | BRC AWARDS 83 points | Barcelona Rum Congress |
| 2016 | Medalla de Bronce | Madrid Rum Fest |
| 2015 | Medalla de Plata | Madrid Rum Fest |
| 2014 | Medalla de Oro | Madrid Rum Fest |
| 2014 | Medalla de Oro | San Francisco World Spirits Competition |
| 2013 | Medalla de Oro | Madrid Rum Fest |
| 2013 | Medalla de Plata | San Francisco World Spirits Competition |
| 2012 | Medalla de Plata | Madrid Rum Fest |

**Ron Roble Zafra**

|  |  |
| --- | --- |
| Marca | Ron Roble |
| Producto | Ron Roble Zafra |
| Descripción | Un Single Vintage de 15 años en barrica, con un tiraje limitado de solo 1.000 botellas por edición, certificadas de puño y letra por su creador el Maestro Ronero Giorgio Melis. Una minuciosa selección de solo las 10 mejores barricas por cada añada diferencia a Zafra del resto de nuestro portafolio. |
| Color | Su color ámbar intenso, limpio, brillante. De lágrimas abundantes y delgadas, de paso muy lento que reflejan su alta densidad. |
| Aroma | Presenta una mezcla sorprendente entre notas cítricas, frutos secos, frutos rojos y madera. |
| Sabor | Brinda un comienzo gentil, suave, ligeramente dulce donde se confirma de su origen de caña de excepcional calidad y el tiempo en barrica que aporta intensas notas de madera. Los frutos rojos dan paso a la ciruela, sarrapia, piel de naranja, almendras y nueces, de balanceada acidez y tanicidad. De moderada mineralidad. Proporciona un final largo, intenso, sedoso. |

-----------------------------------------------------------------------------------------------------