

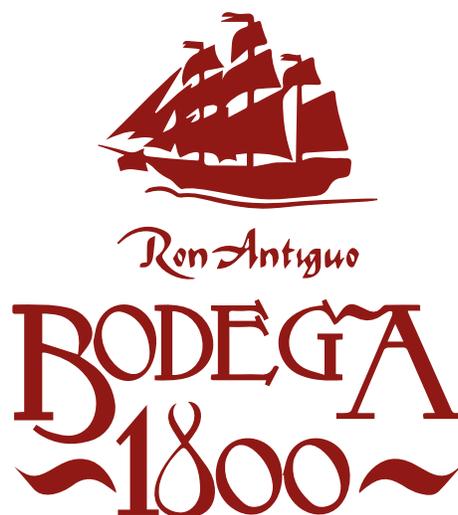
Bancoex >

CATÁLOGO

Rones de Venezuela

Oferta Exportable





Bodega 1800

Rones elaborados por Bebidas El Muco, destilería ubicada en Carúpano, **estado Sucre.**

"El nombre de la empresa proviene de un caserío y hacienda con el mismo nombre que, a su vez, se debe a un árbol. Se cuenta que existió una plantación de caña de donde se extraían papelón y aguardiente", relata Félix Espinoza, presidente de Bodega 1800. Así resume el periplo: La empresa tiene sus orígenes artesanales a mediados de 800, siendo una de las productoras pioneras de ron del país. En 1950 Aníbal Gil Gamboa compró la hacienda y se trajo un alambique como único equipaje cuando emprendió su viaje desde la isla de Margarita hasta Carúpano. En el año 1961 esta empresa logró constituirse como Fábrica de Bebidas y Envejecimiento El Muco y en el año 1996 la adquiere la multinacional francesa Pernord Ricard. En 2003 el empresario venezolano Félix Espinoza compra la empresa. "La dirijo y encamino en compañía de la quinta generación de mi familia con tradición en el mundo de las bebidas. Bodega 1800 hace de su terruño de origen, la base de unos especiales rones. La confluencia de costa, montaña y mar reafirman la tradición caribeña, y la calidad de la marca se expresa en cada una de sus presentaciones bien recibidas entre los conocedores y amantes del buen ron", afirma. Los rones de Bodega 1800 se elaboran bajo el cuidado y rigor del Maestro Ronero Jorge Azuaje.



BODEGA 1800 NRO. 6 OLD RUM, Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre.

Lanzado en 1968, es una mezcla de rones con hasta seis años de envejecimiento en barricas de roble americano. Así se presenta en su nota de cata: "A la vista es de color ámbar y brillante. En nariz se destacan sus aromas tostados. En boca es ligero, suave y frutal. Saluda con ligera dulzura, notas de miel y de roble". Para disfrutar solo o en mezclas.



BODEGA 1800 NRO. 6 OLD RUM,
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre.



BODEGA 1800 NRO. 8 OLD RUM,
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre.



BODEGA 1800 NRO. 8 OLD RUM, Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre.

Presentado en 1968, es una mezcla de rones con hasta ocho años de envejecimiento en barricas de roble americano. Así se describe en su ficha de cata: "Ámbar brillante a la vista. En nariz es aromático, frutal con predominio de notas de chocolate. En boca tiene un carácter meloso con notas de roble muy bien integradas. Se despidе con asomo de chocolate y ligeras notas de miel. Con persistencia. Ideal para ser bebido en copa balón de cristal".



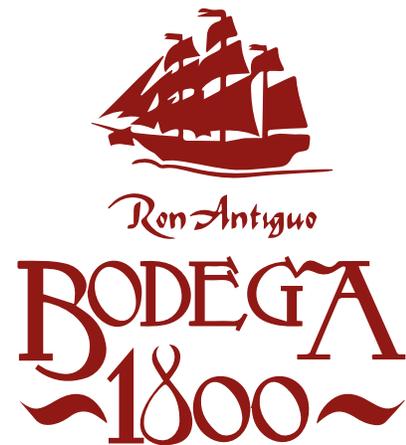
BODEGA 1800 NRO. 12 MILLENIUM

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre.

Se dio a conocer en 1968. Es una mezcla de rones con hasta doce años de envejecimiento. Nota de cata: "Ámbar intenso. En nariz se aprecian notas de roble, vainilla y almendras. En boca es redondo, suave, con notas melosas, de almendras y nueces. Ron elegante de larga persistencia para ser disfrutado en copa balón de cristal con uno o dos grandes cubos de hielo".



BODEGA 1800 NRO. 12 MILLENIUM
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre.





Ron Bucare

Elaborado y comercializado por Industrias Bravo, empresa venezolana ubicada en Maturín, **estado Monagas**

Elaborado y comercializado por Industrias Bravo, empresa venezolana ubicada en Maturín, estado Monagas, y con más de treinta años elaborando bebidas alcohólicas en Venezuela. Bucare es el segundo ron desarrollado por Industrias Bravo, después del ultra Premium Caballo Viejo, que lanzaron al mercado venezolano en conjunto con CELIVECA. "Nuestro objetivo fue el de llegar a un mayor público y con la creación de Bucare, a cargo de la maestra ronera Rosamy Belmonte, lo pudimos lograr. Es un ron de estupenda relación calidad-precio y con el sabor distintivo de los rones y bebidas de esta empresa", afirma Pedro Luis Velásquez Peñaloza, presidente de Industrias Bravo.



BUCARE AÑEJO. Lanzado en 2019
Industrias Bravo, estado Monagas

es una mezcla de rones que ha envejecido entre tres y cinco años en barricas de roble americano que fueron previamente utilizadas para envejecer bourbon y whisky. Así se presenta en su nota de cata: "A la vista es de color dorado. En nariz se perciben notas cítricas, roble y un delicado toque de vainilla. Es ligeramente seco en el paladar, con notas cítricas, de roble y de vainilla. Para disfrutar solo, con hielo o en mezclas".



BUCARE, RON AÑEJO
Destilería ubicada en Maturín, Estado Monagas





Caballo Viejo Ron elaborado por Industrias Bravo en alianza con Central de Licores Unidos de Venezuela C.A. (Celiveca) destilería ubicada en Maturín, estado **Monagas**.

Esta marca fue registrada en el año 1985 y nació gracias a la alianza de dos empresas comprometidas con la calidad: Industrias Bravo, dirigida por Pedro Velásquez y Central de Licores Unidos de Venezuela, C.A. CELIVECA, presidida por José Carlos Álvarez. "El proyecto de envejecimiento comenzó en Maturín, estado Monagas, en el año 2006, cuando se inició el proceso de añejar los primeros lotes, que son la base de este excelente destilado. Ron Caballo Viejo Ultra Añejo es envasado siguiendo un gran proceso artesanal que incluye embotellado, etiquetado, cierre hermético, seriado y empacado en madera, aportando ese calor humano que nos caracteriza tanto a los venezolanos y que sabemos se transmitirá en cada sorbo", destaca José Carlos Álvarez. Su maestra ronera es Rosamy Belmonte



CABALLO VIEJO ULTRA AÑEJO
Industrias Bravo, estado Monagas

es una mezcla de rones que ha envejecido entre tres y cinco años en barricas de roble americano que fueron previamente utilizadas para envejecer bourbon y whisky. Así se presenta en su nota de cata: "A la vista es de color dorado. En nariz se perciben notas cítricas, roble y un delicado toque de vainilla. Es ligeramente seco en el paladar, con notas cítricas, de roble y de vainilla. Para disfrutar solo, con hielo o en mezclas".



CABALLO VIEJO ULTRA AÑEJO
Industrias Bravo, Estado Monagas



Ron Calazan

Elaborado por empresa Alcoholes y Añejos Monagas
empresa venezolana ubicada en Maturín, **estado Monagas**

Emiliano Bravo pertenece a la tercera generación de una familia vinculada con el ron. "El nombre de nuestros rones es un tributo a mi abuelo, Rodolfo Esteban Gil, conocido como "Calazan". Margariteño, siendo un adolescente se lanzó al mar con una embarcación que buscaba las costas de Carúpano; en aquel entonces, metió en su maleta unos zapatos, su alambique de cobre usual para la época y su pasión por el ron", cuenta Emiliano Bravo.

La continuidad de esta tradición familiar se dio con la creación de la empresa Alcoholes y Añejos Monagas, en Maturín. "En el año 2013 nació la idea de crear una marca de ron añejo. Así nació Calazan. Me dedico a lo que sé hacer, lo que aprendí con mi padre y mi abuelo. En 2015 se inició el envejecimiento de nuestro primer lote y en 2017 lanzamos al mercado Calazan bajo el cuidado del maestro ronero José Araujo", puntualiza.

CALAZAN SPECIAL

Destilería ubicada en Maturín, Estado Monagas

Medallas de Oro en London Spirits Competition (2021) y en New York World Wine & Spirits (2021).

Lanzado en 2020, es una mezcla de ocho rones con una maduración mínima de dos años (otros de sus rones tienen una guarda de tres y cuatro años). Su maestro ronero, José Araujo, lo describe así: "Dorado a la vista. En nariz resaltan tonos de madera tostada, el perfil se conjuga con el aroma de frutos rojos maduros. En boca se suman los taninos de madera tostada que se complementan con suaves notas frutales y en armonía con tonos de caramelo y vainilla".



CALAZAN SPECIAL

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.



CALAZAN SPECIAL BLANCO

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.

CALAZAN SPECIAL BLANCO

Destilería ubicada en Maturín, Estado Monagas

Medalla de Plata en San Francisco World Spirits Competition (2021) y de Bronce en New York World Wine & Spirits Competition (2021). Mezcla de rones con un mínimo de envejecimiento de dos años. Fue presentado en 2020. "Brillante a la vista. En nariz resaltan notas de madera tostada, el perfil se conjuga con el aroma de frutos rojos maduros. Con asomo de vainilla. Los taninos de la madera tostada se complementan con suaves notas de frutos maduros, en armonía con tonos de caramelo, dejando un suave y delicado final", describe su ficha de cata.

03 RON AÑEJO CALAZAN

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.

Medallas de doble Oro 97 ptos en San Francisco Word Spirit Competition (2024).

El Ron Añejo Calazan posee blends de 4 años de envejecimiento. Se caracteriza en proporcionar suaves aromas de frutos secos, miel y ciruela, conjugadas con finas notas de madera obtenidas de blends de bases pesadas y semipesadas, provenientes de la barrica de roble blanco americano, confiriéndole a este ron un peculiar y complejo bouquet y un extraordinario balance.



RON AÑEJO CALAZAN

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.



RON AÑEJO CALAZAN SPECIAL BLANCO

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.

04 RON AÑEJO CALAZAN SPECIAL BLANCO

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.

Medallas de Oro en Consumer Choice Award (2022).

El Ron Añejo Calazan Special Blanco posee blends de 2 años de envejecimiento. Se caracteriza en proporcionar suaves aromas de frutos maduros y sutiles, notas a vainilla obtenidos de blends de bases livianas provenientes de barricas de roble blanco americano, confiriéndoles a este ron un particular bouquet y fino balance.

RON AÑEJO CALAZAN RESERVA

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.

Medallas de doble Oro 95 ptos en San Francisco Word Spirit Competition (2024).

El Ron Añejo Calazan Reserva posee blends de 10 años de envejecimiento. Se caracteriza por su complejidad gracias a sus notas dulces a caramelo y madera tostada que se conjugan con exquisitos frutos rojos maduros evocando a las cerezas, en armonía con sutiles pinceladas de chocolate, obtenidos de blends de bases semipesadas y pesadas, provenientes de barricas de roble blanco americano, convirtiéndose en una extraordinaria elección para los más finos paladares.



RON AÑEJO CALAZAN RESERVA

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.



RON AÑEJO CALAZAN SPECIAL

Destilería ubicada en Maturín, estado Monagas.

RON AÑEJO CALAZAN SPECIAL

Destilería ubicada en Maturín, Estado Monagas

El Ron Añejo Calazan Special posee blends de 2 años de envejecimiento. Se caracteriza en proporcionar suaves aromas de frutos maduros y sutiles, notas a vainilla obtenidos de blends de bases livianas provenientes de barricas de roble blanco americano, confiriéndoles a este ron un particular bouquet y fino balance.



07

CALAZAN AÑEJO

Destilería ubicada en Maturín, Estado Monagas

Doble Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2022) y Medalla de Bronce en London Spirits Competition (2022 y 2023). Medallas de Oro en London Spirits Competition (2021) y San Francisco World Spirits Competition (2021). Nació en 2017. Es una mezcla de doce rones con un añejamiento de cuatro años. Su maestro José Araujo lo describe así: "Es un ron elaborado a partir de alcoholes ligeros, semipesados y pesados, con envejecimiento en distintos tipos de barricas, lo que se traduce en perfiles sensoriales con encanto". A la vista es dorado brillante. En nariz y en boca se perciben notas de madera de roble tostado, con delicados aromas de frutos secos, evocando a las nueces y almendras. Puede ser consumido solo, con hielo y en coctelería.



RON AÑEJO CARÚPANO

Ron Carúpano

Elaborado por destilería Carúpano
empresa venezolana ubicada en Carúpano, **estado Sucre**

Empresa con más de 260 años de historia. En 1762 se fundó la hacienda-posteriormente bautizada Altamira- en el Valle de Macarapana (Carúpano, estado Sucre) por el capitán español Félix del Fierro. Fue de los primeros lugares en el país donde se comenzó a elaborar ron. A final del siglo XIX el ron de Carúpano recibió medallas y diplomas en la Exposición de París. En 1954 se fundó Destilería Carúpano, C.A, con la compra de la hacienda por parte de la familia Morrison, que la maneja hasta el día de hoy. "Destilería Carúpano, como heredera y depositaria de tradiciones, selecciona alcoholes de carácter superior y usa la más pura agua de sus propios y fecundos manantiales que, desde hace más de dos siglos, continúan garantizándole extraordinarias aguas a esta propiedad. Las barricas de roble blanco americano incrementan su complejidad, aumentan su fragancia y delicadeza, crean astringencia, ayudan a formar color integrándose además a otros sabores originados por el uso previo de la barrica para envejecer bourbon", detalla su maestra ronera Carmen López de Bastidas.

RON CARÚPANO NRO. 6 RESERVA ESPECIAL

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

The Polished Palate (2008), Gran Tenedor de Oro que otorga la Academia Venezolana de Gastronomía (2018), Medalla de Oro en el Drink Business & Spirit Business (2021) y Medalla de Plata en The Rum and Cachaça Masters (2022). Presentado en 2005, es una mezcla de rones de hasta seis años de envejecimiento. "A la vista es de color ámbar claro, con destellos anaranjados, traslúcido y brillante. En nariz tiene aromas de flores blancas, caramelo, salinidad y leve madera. Equilibrado en boca con notas de pasas, frutos secos, agradable salinidad, carácter y permanencia media. Ron perfecto para mezclar", describe su ficha de cata.



RON CARÚPANO NRO. 6 RESERVA ESPECIAL

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre



RON CARÚPANO NRO. 12 RESERVA ESPECIAL

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

CALAZAN SPECIAL BLANCO

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

Medalla de Plata en San Francisco World Spirits Competition (2021) y de Bronce en New York World Wine & Spirits Competition (2021). Mezcla de rones con un mínimo de envejecimiento de dos años. Fue presentado en 2020. "Brillante a la vista. En nariz resaltan notas de madera tostada, el perfil se conjuga con el aroma de frutos rojos maduros. Con asomo de vainilla. Los taninos de la madera tostada se complementan con suaves notas de frutos maduros, en armonía con tonos de caramelo, dejando un suave y delicado final", describe su ficha de cata.



RON CARÚPANO NRO. 12 RESERVA ESPECIAL
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre



RON CARÚPANO NRO. 18 RESERVA LIMITADA
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

Medalla Master en The Drinks Business & The Spirits Business (2021). Medallas de Oro en The Global Luxury Masters (2021), en Rum and Cachaça Masters (2022) y Doble Medalla de Oro en el San Francisco World Spirits Competition (2023). Debutó en 2020. Así se presenta: "Posee un color ámbar con destellos dorados. Delicado en nariz con aromas a frutos confitados con notas moderadas de madera, almendras y miel. Entrada vigorosa, con cuerpo firme y balanceado. Agradable permanencia en boca con un final meloso y prolongado con sabor a higos y chocolates. Se sugiere consumirlo en vaso corto en las rocas".



RON CARÚPANO NRO. 21 RESERVA PRIVADA
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

Medalla de Oro en The Drinks Business & The Spirits Business (2021), en The Global Luxury Masters (2021) y en TAG Global Spirits Awards (2022). Doble Medalla de Oro en el San Francisco World Spirits Competition (2023). Lanzado en 1993, es una mezcla de rones de hasta veintiún años de envejecimiento. "Color ámbar oscuro, denso y brillante. En nariz se expresa con frutos rojos macerados, pasas y dátiles, coco, piel de naranja, sarrapia, frutos secos, canela y café. Untuoso en boca, complejo y elegante con recuerdos a coco y chocolate negro. Permanencia larga. Para disfrutar en vaso corto con un gajo de naranja"



RON CARÚPANO NRO. 21 RESERVA PRIVADA
Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

RON CARÚPANO RESERVE 1996

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

Presentado en 2022, es una mezcla de madres de reservas de destilados embarrilados en 1996, evolucionando en su crianza de manera tan particular que fueron escogidas para crear este añejo en una edición especial de tan sólo cinco mil botellas de cristal al año. "Color ámbar oscuro e intenso, con destellos anaranjados, denso y brillante. Notas a caramelo, hinojo, frutos confitados y macerados, almendra, canela, sarrapia, coco, nuez de cacao y notas de torrefacción como café y ahumado. Fuerza en boca, elegancia y personalidad, resalta su perfecto equilibrio desde el primer sorbo. Se sugiere disfrutarlo en copa balón, seco o con una piedra de hielo".



RON CARÚPANO RESERVE 1996.

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre



RON CARÚPANO X.O

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

RON CARÚPANO X.O

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

Medallas de Oro en el Congreso Internacional de Madrid (2013 y 2014) y Medallas de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas (2017 y 2018). Debutó en 2012. "Excelso ron con extenso añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano sin reposición de mermas y con madres de reservas antiguas de familia. Color caoba con destellos naranja, denso y brillante. Notas a caramelo, brioche, nueces y almendras, sarrapia, cacao y notas ahumadas seductoras y sutiles. Entrada recia, equilibrada y untuosa, frutos negros macerados, pasas confitadas, coco y café. Permanencia larga en boca. Se sugiere disfrutarlo en copa balón".

RON CARÚPANO LEGENDARIO

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre

Doble Medalla de Oro en San Francisco Spirits Competition (2010). Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas en (2018). Lanzado en 2008. "Procedente de un exclusivo lote con veinticinco años de añejamiento cerrado, sin reposición de mermas, con una edición limitada y numerada de 500 decanters de cristal al año. Color caoba, denso y brillante. En nariz expresa frutos negros, nueces y almendras tostadas, frutas confitadas, uvas pasas, dátiles, sarrapia, notas salinas. Untuosidad en boca. Notas de chocolate negro, recuerdos a quesillo, envolvente dulzor. Permanencia larga. Para disfrutar en copa balón".



RON CARÚPANO LEGENDARIO

Destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre



RON AÑEJO **CARÚPANO**



Ron Barrica

Creado por Central de Licores Unidos de Venezuela C.A., CELIVECA

La línea de rones Barrica, creada por la Central de Licores Unidos de Venezuela C.A., CELIVECA, nace "desde la idea más pura del gentilicio venezolano. Su nombre enaltece uno de los elementos que juega un papel fundamental en el envejecimiento del destilado como lo es la barrica", afirma José Carlos Álvarez, presidente de CELIVECA. Fundada en 1997, CELIVECA nace como empresa del ramo de licores para desarrollar distintas marcas teniendo a la calidad como norte. "En 2011 decidimos avanzar con el proyecto de los rones Barrica. Iniciamos el proceso de investigación del mercado. Luego comenzó el proceso de formulación de los rones a cargo del maestro Carlos Pérez, así como la arquitectura de la marca. En 2015 realizamos el lanzamiento del primer ron, Barrica Nro. 40, luego en 2016 Barrica Nro. 80 y en 2021 Barrica Nro. 120; Cada uno pertenece a la categoría de añejo, reserva y ultra añejo", puntualiza Álvarez.



01

BARRICA NRO. 40.

Central de Licores Unidos de Venezuela C.A., CELIVECA

Medalla de Oro en el Concours International de Lyon, Francia (2023). Doble Medalla de Bronce en The International Wine & Spirits Competition (2023). Lanzado en el año 2015,"es el resultado de la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos hasta tres años en barricas de roble, lo que hace que destaque por sus elegantes notas y un luminoso color dorado", describe su maestro ronero Carlos Pérez. Así se presenta: "A la vista es dorado ámbar. En nariz regala aromas de roble que se conjugan entre los frutos secos y ahumados. En boca tiene delicadas notas a caramelo. De cuerpo medio". Se sugiere disfrutar en vaso corto con uno o dos cubos de hielo y piel de naranja.



BARRICA NRO. 40
Celiveca



BARRICA NRO. 80
Celiveca



02

BARRICA NRO. 80

Central de Licores Unidos de Venezuela C.A., CELIVECA

Medalla de Bronce en The International Wine & Spirits Competition (2023). Elaborado a partir de la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos hasta siete años en barricas de roble. Nació en 2016. Así se presenta en su ficha de cata: "A la vista es rojo cobrizo. En nariz posee una deliciosa combinación de frutos rojos, vainilla, tabaco y chocolate. Tiene elegante entrada en boca con notas de roble, dátiles y miel". Su maestro ronero propone servirlo en vaso corto o copa balón con una esfera o cubo de hielo ya que ayuda a mantener la temperatura fría.



RON CARÚPANO NRO. 12 RESERVA ESPECIAL
Celiveca



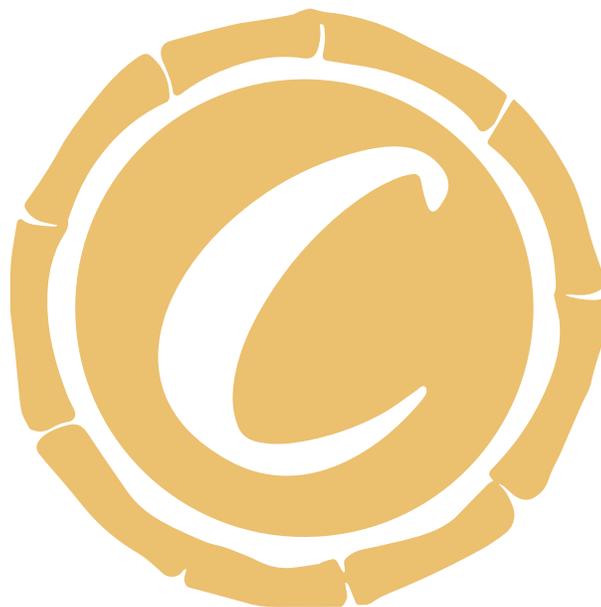
03

BARRICA NRO. 120 **RESERVA ESPECIAL DON SULBARÁN.**

Central de Licores Unidos de Venezuela C.A., CELIVECA

Medalla de Plata en el Concours International de Lyon, Francia (2023). Su debut fue en 2021. "Este ron se hace a partir de la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos hasta por diez años", detalla su maestro ronero. "A la vista es ámbar de medio a alto, con destellos rojizos y brillante. En nariz se aprecian frutos rojos, chocolate y madera. En boca es ligeramente dulce con notas de frutos rojos y ciruelas pasas. Su final es redondo y perfectamente equilibrado. De larga persistencia". Para disfrutar en vaso corto o copa balón con un cubo de hielo.





Bodega 1800

Rones elaborados por Bebidas El Muco, destilería ubicada en Carúpano, **estado Sucre.**

Rones elaborados con alcoholes provenientes de la destilería Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA. El autor de estas mezclas es el maestro ronero Carlos Pérez. Se presentaron en el mercado venezolano en 2008 y cuentan con la D.O.C. Ron de Venezuela desde el año 2013. Fue la primera marca en comercializar una crema de ron en Venezuela.





CANAVERAL AÑEJO

Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA

Medalla bronce en International Wine & Spirit Competition (2015). Su debut fue en 2008, elaborado con mezclas de rones de dos a tres años de envejecimiento en barricas de roble blanco. Así se presenta: "A la vista es de brillante color dorado. En nariz destaca su vivacidad y se perciben notas de frutos cítricos en combinación con la vainilla y el aroma distintivo de su contacto con el roble americano. Perfectamente equilibrado con buen buqué y notas de caramelo. En boca posee una entrada dulce con tonos de especias muy equilibrados, junto a notas de caramelo de caña. Buena permanencia. Para disfrutarlo puro, con hielo o en coctelería".



CANAVERAL AÑEJO

Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA



CANAVERAL EXTRA AÑEJO

Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA



CANAVERAL EXTRA AÑEJO

Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA

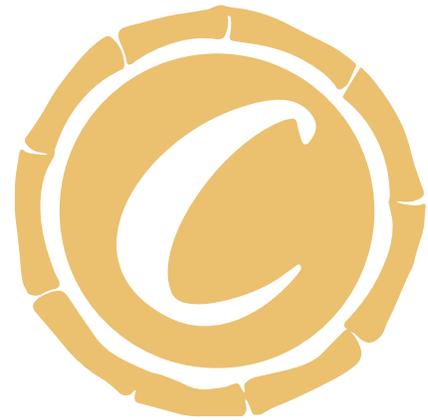
Medalla de Bronce en International Wine & Spirit Competition (2015). Lanzado en 2008, es un ron Premium que nace de la selección de mezclas envejecidas de cuatro a seis años. Así se presenta en su ficha de cata: "A la vista es de color ámbar con trazas doradas, huellas de un largo reposo en barricas de roble. En nariz se perciben aromas de vainilla, especias y toques ahumados. En boca posee una entrada suave, muy redonda y persistente, de buen cuerpo, donde se fusionan de manera balanceada las notas de vainilla con frutos secos y sabores ahumados. Para degustarlo en las rocas, con soda o con un poco de agua



03

CANAVERAL RESERVA ESPECIAL Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA

Medalla Doble Oro en la categoría de Ron añejo superior de siete a diez años en el VII Congreso de Ron Madrid (2018). Nació en 2008, es una compleja mezcla de rones, elegidas con especial esmero por su maestro ronero, con un añejamiento de ocho a diez años en barricas de roble americano previamente seleccionadas. "A la vista tiene un brillante color ámbar intenso. En nariz es un ron complejo con aromas de cacao que se entrelazan con notas de frutos secos y roble. En boca es aterciopelado, armonioso y persistente; se fusionan de manera perfecta las notas de vainilla con frutos dulces y madera de roble. Este ron, edición limitada, se sugiere disfrutar seco en copa tipo balón".



CANAVERAL AÑEJO
Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA

— RON — OCUMARE

Ocumare

Marca comercializada por el Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

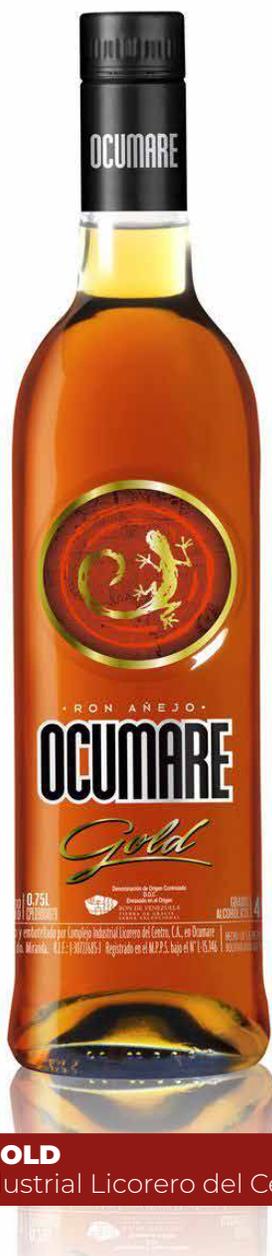
Marca comercializada por el Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A., casa ronera establecida en Ocumare del Tuy, estado Miranda. "Este ron nace en 1994 en una de las plantas licoreras industriales con más historia del país, que data de 1938. Los Ocumare Gold y Platino fueron los primeros, luego se incursionó en los saborizados y años después se lanzó la joya de la corona: Ocumare Edición Reservada", destaca su maestro ronero Andrés Contreras.

—RON—
OCUMARE

OCUMARE GOLD

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

Data del año 1994. Mezcla de rones añejados durante dos años. Contreras lo describe así: "A la vista es dorado brillante y límpido. Al olfato tiene una ligera y dulce sensación de madera, con notas de vainilla y frutos secos. Al gusto expresa notas de roble perfectamente armonizadas con los sabores de frutos secos y la sensación retronasal de vainilla. Buena despedida". Para coctelería, mezclado con jugos o gaseosas.



OCUMARE GOLD

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.



OCUMARE AÑEJO ESPECIAL

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

—RON—
OCUMARE

OCUMARE AÑEJO ESPECIAL

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

Lanzado en 2001 es una mezcla de rones de hasta cuatro años de envejecimiento. "A la vista es de color dorado con visos rojizos. En nariz es expresivo con aromas de vainilla, canela, cardamomo y un ligero asomo cítrico. En boca sorprende el armonioso contraste entre el sabor del ron añejo y la sensación de las especias. Al gusto es persistente y llena la boca con sabores que se complementan". Así lo disfruta su maestro: coctel a partes iguales de ron y ginebra, vermú, Amargo de Angostura, jugo de limón y cola en vaso con hielo.



OCUMARE PLATINO

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

OCUMARE PLATINO

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

Debutó en 1994. Mezcla de rones con un envejecimiento de dos años. Así lo presenta su maestro ronero, Andrés Contreras: "Claro y traslúcido como el agua. En nariz se expresa con aromas frutales y herbales, muy agradable y balanceado. En boca es suave y seco, persistencia media y una delicada sensación retronasal afrutada". Ron blanco para coctelería.

OCUMARE EDICIÓN RESERVADA
Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.

Presentado en 2008 es una mezcla de rones de hasta doce años de añejamiento. Así lo presenta Andrés Contreras: "A la vista es ambarino intenso con visos rojizos. Al olfato se pueden apreciar notas de miel, vainilla, chocolate y café. Buqué complejo y balanceado. En boca es elegante. Se aprecian los sabores producto del envejecimiento, como son la vainilla y la miel, además de los propios del tostado del roble. De larga persistencia". Recomendación de consumo: frío en copa balón con el borde de la copa aromatizado con piel de toronja.



OCUMARE EDICIÓN RESERVADA

Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A.



PAMPERO

Marca comercializada por Diageo

Marca comercializada por Diageo, con una historia que data de 1938. "Décadas atrás, Luis Toro y Alejandro Hernández vieron en el país la magia de un clima y una geografía para la elaboración del ron. Hernández viajó, estudió e investigó. Entre 1951 y 1953 se gestó el primer ron añejo de Venezuela: Pampero. Por otra parte, Hernández impulsó un cambio en la ley, la cual dictaminó que un alcohol de caña de azúcar se podía llamar ron sólo si se envejecía un mínimo de dos años. Esto marcó un precedente en la calidad de los rones venezolanos". Pampero, en palabras de su maestro ronero Luis Figueroa, tiene como característica sensorial la madera y los frutos secos, que combina con tonos de uva pasa, cacao, chocolate, torta negra de navidad, entre otros. Se elaboran en Ocumare del Tuy, estado Miranda.



01

PAMPERO ESPECIAL.

Marca comercializada por Diageo

Medalla de Doble Oro en el Congreso Internacional del Ron en Madrid (2016). Medallas de Oro en el San Francisco World Spirits Competition (2007, 2022). Lanzado en 1954, combina rones de dos a cuatro años de envejecimiento en barricas de roble exbourbon y escotch. Así se presenta en su nota de cata: "Color ámbar, brillante con destellos y límpido. En su aroma se percibe el roble, caramelo, vainilla, frutas tropicales, tabaco y chocolate. De cuerpo ligero y notas cálidas. Se confirma en boca lo percibido en nariz. Ron balanceado donde predomina el roble, notas dulces de caramelo, vainilla, frutas y canela".



02

PAMPERO SELECCIÓN

Marca comercializada por Diageo

Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2020, 2021, 2022). Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2022). Creado en 2008 para celebrar el setenta aniversario de la fundación de la casa Pampero. "Es el resultado de una fusión de nuestros rones más jóvenes y la complejidad de nuestros rones más selectos", se explica en su portal. "Ambarino y brillante, de lágrima media. En nariz destaca el roble, los frutos secos, la uva pasa, la vainilla, el caramelo, y una nota ahumada. En boca se muestra tan complejo como en nariz, de untuosidad media y persistente. Un ron para disfrutar solo o en cóctel", describe Figueroa.



PAMPERO ANIVERSARIO

Marca comercializada por Diageo



03

PAMPERO ANIVERSARIO

Marca comercializada por Diageo

Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2019, 2020, 2021, 2022, 2023). Medallas de Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition (2010, 2023). Medallas de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2017, 2019, 2020). Nació en 1963 por el 25 aniversario de la casa Pampero. Elaborado con reservas exclusivas de la casa. Así lo presenta su maestro: "De color caoba rojizo, brillante, limpio. De lágrima gruesa y lenta en copa. Aromas honestos que hacen hablar al ron: roble, vainilla, canela, clavo, cacao, chocolate, cuero, tabaco, melaza, frutos maduros y secos, uva pasa, torta negra de navidad, cítricos. Mucha complejidad".

Ron ROBLE *Viejo*

Ron Roble Viejo elaborados por Ronés del Caribe
ubicada en Ocumare del Tuy, estado **Miranda**

Cuatro amigos se unieron en la aventura de crear los rones Roble Viejo. En 2012 estrenaron el sueño de la mano de Ronés del Caribe, la empresa que los elabora en Ocumare del Tuy, estado Miranda, bajo el cuidado del maestro ronero Giorgio Melis, artífice de las excelentes notas y atributos que distinguen a Roble Viejo, firma de la que es socio fundador. "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", destaca su director Francois Boccalandro en el portal de la marca.

01

ROBLE VIEJO MAESTRO

Destilería ubicada en Ocumare del Tuy, estado Miranda

Medallas de Plata en International Spirits Challenge y San Francisco World Spirits Competition (2023) y de Bronce en el International Wine & Spirits Competition (2023). Lanzado en 2022, es un homenaje a Giorgio Melis para celebrar sus cincuenta y cinco años de trayectoria. Es el más joven de los rones con seis años de añejamiento. "Ron seco, suave y equilibrado, con notas de madera y frutos secos", describe Melis. De color ámbar medio, limpio y brillante, densidad media. En nariz se perciben aromas que evocan a melaza, vainilla y madera. En boca es seco, de moderada mineralidad, notas de frutos secos. Para ser degustado solo o en coctelería de alta gama.



ROBLE VIEJO MAESTRO

Ocumare del Tuy, estado Miranda



ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO

Ocumare del Tuy, estado Miranda

02

ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO

Destilería ubicada en Ocumare del Tuy, estado Miranda

Medalla de Oro en World Rum Awards (2021) y de Plata en International Spirits Challenge (2021). Doble Oro en San Francisco World Spirits (2021 y 2022). Tres Doble Oro en Madrid International Rum Conference (2016). Resultado de la mezcla de reservas de ocho a doce años, su debut fue en 2012. Color ámbar medio. En nariz se aprecian aromas sutiles de azúcar morena, caramelo quemado, canela, frutos secos y madera. En boca su entrada es dulce y se sienten los taninos equilibrados que aportan las barricas tostadas. De pronunciada mineralidad y balanceada acidez, dando paso a un final largo. Para ser disfrutado solo o en cócteles de lujo.

ROBLE VIEJO ULTRA AÑEJO

Destilería ubicada en Ocumare del Tuy, estado Miranda

Doble Oro en San Francisco World Spirits (2021 y 2022), Style Winner (Mejor Categoría) en World Rum Awards (2021) y Oro en el International Spirits Challenge (2021). Un single vintage con doce años de envejecimiento en barricas que anteriormente añejaron bourbon y jerez, Pedro Ximénez. Su debut fue en 2012. De color ámbar medio, brillante y con lágrimas de paso lento. En el olfato se aprecian notas de melaza, frutos rojos y cítricos, polvo de cacao, caramelo de café y almendras. Saluda suave en boca, ligeramente dulce con notas de roble, seguidas por notas de sarrapia, piel de naranja y ciruelas pasas. Final intenso y redondo. Para disfrutar solo o con hielo.



RON CARÚPANO X.O

Ocumare del Tuy, estado Miranda



ROBLE VIEJO MAESTRO

Ocumare del Tuy, estado Miranda

ROBLE VIEJO ZAFRA (2003, 2004 Y 2005).

Destilería ubicada en Ocumare del Tuy, estado Miranda

Cada cierto tiempo se dan cosechas excepcionales, esta es la inspiración que da el nombre a este single vintage de quince años de envejecimiento en barricas que añejaron bourbon y jerez Pedro Ximénez. En el mercado desde 2017 y tiene un tiraje de mil botellas por edición, certificadas de puño y letra por Giorgio Melis. Color ámbar intenso. De lágrimas de paso muy lento. En el olfato regala una mezcla de notas cítricas, frutos secos, frutos rojos y madera. Al gusto brinda un comienzo gentil y ligeramente dulce. Los frutos rojos dan paso a la ciruela, sarrapia, cáscara de naranja, almendras y nueces. Proporciona un final largo y sedoso. Solo o en compañía de un excepcional chocolate.

Santa Teresa®

FUNDADA EN 1796

Ron Roble Viejo elaborados por Rones del Caribe
ubicada en Ocumare del Tuy, estado **Miranda**

Primera marca de ron registrada en Venezuela. "La Hacienda se fundó en 1796 en El Consejo estado Aragua, somos la primera productora de ron de Venezuela. Hacienda y rones están vinculados con la historia del país, desde la época de la colonia. En 1830 Gustav Vollmer, un alemán que vino a Venezuela se casó con Francisca "Panchita" Rivas Palacios (sobrina del general José Félix Ribas y prima hermana del Libertador Simón Bolívar) y juntos recuperaron la Hacienda Santa Teresa, modernizaron procesos de producción de caña y se comienza a producir ron", relata su presidente, Alberto Vollmer, quinta generación de la familia al mando de Santa Teresa. Es una empresa que además de hacer ron, tiene un propósito que transformó a toda una comunidad. En 2003 nace el Proyecto Alcatraz un programa de reinserción social de bandas delictivas y expresidarios, pero que además tiene una arista de prevención de violencia, todo esto por medio de los valores de la práctica y el ejercicio del rugby. Los rones se elaboran bajo el cuidado de los maestros roneros Néstor Ortega y Nancy Duarte.

SANTA TERESA GRAN RESERVA

Destilería ubicada en El Consejo, estado Aragua

El ron estándar de la casa nació en 1957. Con mezcla de rones envejecidos de dos hasta cinco años en barricas de roble. Suave y ligero, pero con carácter; firme y terso al paladar. Así se presenta en su ficha de cata: "A la vista es de brillante y luminoso color dorado ámbar. De aroma afrutado y maduro, evoca la caña dulce. Ofrece notas desde especies como nueces y pimienta, combina de manera perfecta su frescura con la firmeza sutil de la madera. Ideal para disfrutar en cualquier tipo de cóctel".



SANTA TERESA GRAN RESERVA

Destilería ubicada El Consejo, estado Aragua



SANTA TERESA BLANCO

Destilería ubicada El Consejo, estado Aragua

SANTA TERESA BLANCO

Destilería ubicada en El Consejo, estado Aragua

Su debut fue en el año 2000. Ron añejo en cuya mezcla intervienen rones de hasta cinco años de añejamiento. Luego se somete a un riguroso proceso de filtrado en carbón, gracias al cual obtiene características cristalinas, realzando sus notas dulces y cítricas, conservando su cuerpo. Su ficha de cata señala: "Cristalino y brillante. Fragante y afrutado, con notas dulces de madera. En boca es afrutado y maduro. Es un ron añejo suave, de cuerpo ligero, firme y terso a la vez". Perfecto para coctelería. ¿Sugerencia?: El Mojito.

04

SANTA TERESA LINAJE

Destilería ubicada en El Consejo, estado Aragua

Nace en 2012 a partir de la mezcla de rones añejos desde tres hasta quince años de envejecimiento. Así se describe en su ficha de cata: "Color ámbar intenso, con destellos dorados y abundantes lágrimas. Olor dulce, almendrado, notas de roble. Perfecta redondez, dulce a la entrada, amargo y largo al final, dejando en los sabores residuales notas a chocolate amargo y frutos secos. Ideal para disfrutar en las rocas, con soda o coctelería".



SANTA TERESA LINAJE

Destilería ubicada El Consejo, estado Aragua



SANTA TERESA 1796

Destilería ubicada El Consejo, estado Aragua

05

SANTA TERESA 1796

Destilería ubicada en El Consejo, estado Aragua

Ron venezolano del año en Berlín International Spirits Competition (2020), Medallas de Oro en Los Ángeles Spirits Competition (2019 y 2023), en International Spirits Challenge (2020, 2022 y 2023) y en The Beverage Tasting Institute Chicago (2019, 2022, 2023). Creado en 1996, el bicentenario de la Hacienda Santa Teresa, es el producto insignia de la casa. "Ron súper Premium, con triple añejamiento", destaca Nancy Duarte. Hecho con una mezcla de rones desde cuatro hasta treinta y cinco años de envejecimiento en barricas de roble, método solera. "De color ámbar con destellos rojizos, lágrimas espesas. Aroma frutal con notas a frutos secos, miel, madera, chocolate, y cuero. Su sabor es suave y balanceado", describe Néstor Ortega.

SANTA TERESA BODEGA PRIVADA

Destilería ubicada en El Consejo, estado Aragua

Presentado en 2002, es un producto exclusivo que se obtiene al adquirir una barrica entera, luego dispuesta en la Bodega Privada de la Hacienda Santa Teresa. Es un blend hecho con variedad de rones añejados entre seis y treinta y cinco años y bendecido con un toque de la historia de la Hacienda Santa Teresa: una reserva de más de ochenta años. Así se presenta: "A la vista es de intenso color ámbar, se aprecian lágrimas gruesas. En nariz se sienten notas de madera, con ligero aroma frutal, tostado, ahumado. En boca evoca el roble que lo añejo, afrutado, es un ron de cuerpo firme, elegante y de extraordinaria suavidad".



SANTA TERESA BODEGA PRIVADA

Destilería ubicada El Consejo, estado Aragua



SANTA TERESA BICENTENARIO RON ULTRA

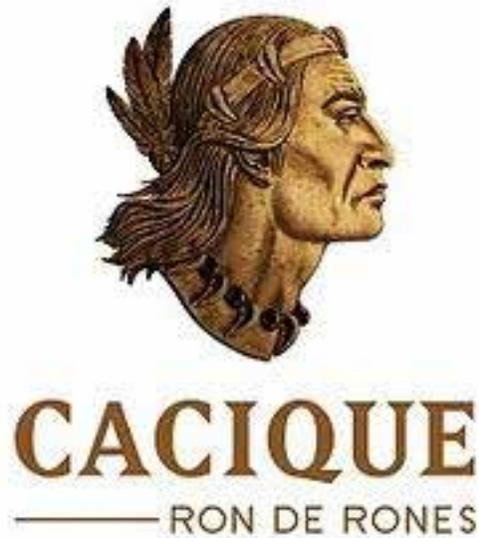
Destilería ubicada El Consejo, estado Aragua

santaTeresa

SANTA TERESA BICENTENARIO RON ULTRA

Destilería ubicada en El Consejo, estado Aragua

Lanzado en 1986, es una mezcla única de los rones más antiguos de la Hacienda Santa Teresa: la Reserva Ron de Capilla, la Cepa A.J. Vollmer y el Ultra Añejo Blend, que consiste en una selección única de rones envejecidos durante un mínimo de quince años en roble blanco americano. Su legado, transmitido a Néstor Ortega y Nancy Duarte, se sigue protegiendo en la actualidad a través del proceso de crianza. En la copa, la riqueza de su tono caoba precede a un sabor lujoso y con cuerpo, que ofrece notas de roble y cuero, con un sutil estrato de frutos secos. Para disfrutar solo en copa balón.



CACIQUE Ronés venezolanos comercializados por Diageo ubicada en La Miel en el **estado Lara**

Rones venezolanos comercializados por Diageo, la historia de Cacique conduce al nombre de "Tomás Sarmiento, su fundador, quien en la década de los años treinta siendo un productor y destilador de rones, obtiene el permiso sanitario ante el Ministerio de Sanidad bajo el N° 69, el nueve de noviembre de 1938. Tras muchos años perfeccionando su elaboración, Cacique se lanza en 1961 como un ron dorado, en un empaque moderno con botella en forma de cono truncado, e incluye una pequeña etiqueta triangular con la imagen de un cacique" Los rones Cacique se elaboran en La Miel, estado Lara, bajo la rigurosa supervisión del maestro ronero Luis Figueroa. "El nombre de Cacique, jefe de la tribu, es icono distintivo de la marca como representación de lo bueno de la tradición y demostración de liderazgo en la producción de ron de calidad, destaca Diageo Venezuela en su portal.



01

CACIQUE AÑEJO

destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2019, 2020, 2021 y 2022).

Medallas de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2013, 2018 y 2022). Creado en 1961, nace de la combinación de cinco tipos de rones añejados de dos a cuatro años en barricas exscotch. Así lo presenta su maestro ronero Luis Figueroa: "Su brillante color oro insinúa mezclabilidad y así es. De aromas y sabores afrutados con recordatorio de vainilla y caramelo y una suave, pero no pronunciada madera. Con una personalidad que se hace presente a lo largo de cada trago. Ligerero y balanceado, se sugiere para cocteles, como por ejemplo, el delicioso Cuba Libre", destaca su nota de cata.



CACIQUE AÑEJO

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



CACIQUE 500

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



02

CACIQUE 500

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2018). Medalla Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition (2022).

Se lanzó en 1992 para conmemorar los 500 años del encuentro de dos mundos. Es el resultado de la delicada combinación de cinco rones añejados por un período que varía entre dos y ocho años en barricas exscotch. "Ron de tonalidad ámbar oscuro. De estructura media y de interesante complejidad, con presencia de notas de frutos maduros junto a frutos secos, vainilla, caramelo y madera. Algo untuoso y persistente. Se propone en disfrute para el clásico Ron Tonic en vaso corto con una o dos piedras de hielo"



CACIQUE LEYENDA

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



03

CACIQUE LEYENDA

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2021,2022 y 2023). Medalla de Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition (2018). Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2020). Compleja mezcla de setenta rones con un añejamiento entre dos y doce años en barricas escotch. Nació en 2014. En su creación trabajaron dos maestros roneros de la casa, Oswaldo Báez y Luis Figueroa. "Ámbar brillante, de lágrima densa en copa. Cremoso, avainillado y acaramelado. En boca es suave y sedoso. Solo o con agua gasificada y un tirabuzón de fruta cítrica, ya sea limón o naranja es suficiente para disfrutarlo", explica Figueroa.

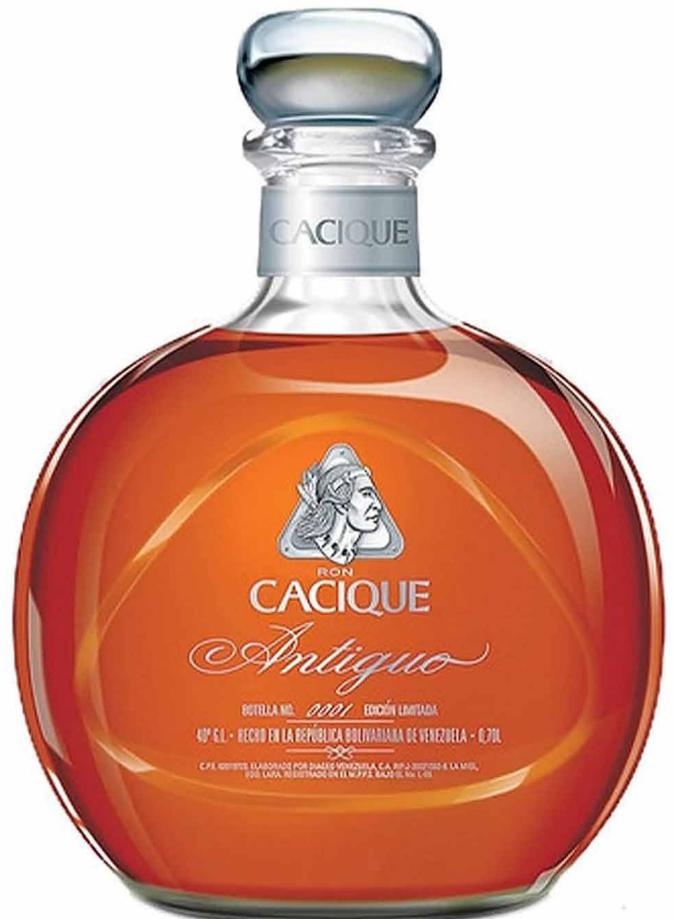


04

CACIQUE ANTIGUO

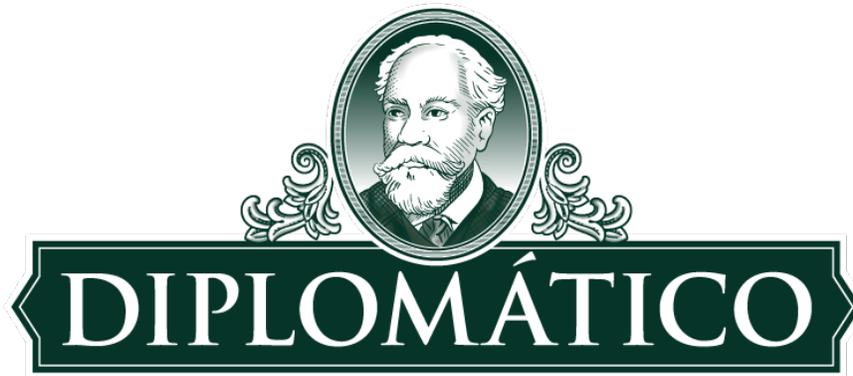
Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2021, 2022 y 2023). Medalla Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition (2020). Medalla Máster en Rum and Cachaça Masters (2023). Nació en el año 2000 para celebrar la llegada del siglo XXI. Artesanal 100%, es una mezcla de rones con un añejamiento entre cuatro y doce años en barricas exscotch cuyo origen es 100% de alambique. "De color ámbar intenso y extrema complejidad, tanto en nariz como en boca. Miel y frutos maduros, vainilla, caramelos y algo floral y cítrico. Persistente. Para disfrutar en vaso corto o copa balón con dos o tres piedras de hielo", puntualiza Figueroa.



CACIQUE AÑEJO

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



DIPLOMÁTICO Ronos venezolanos elaborados por Destilerías Unidas S.A. (DUSA) ubicada en La Miel **estado Lara**

Marca que debutó en el mercado venezolano -en el segmento de rones Premium- en 1989. En 2002 cuatro familias venezolanas compran la destilería, en funcionamiento desde 1959, con exclusivos equipos de destilación y también adquieren sus marcas, constituyendo la sociedad Destilerías Unidas, S.A. (DUSA), Está ubicada en La Miel, estado Lara. Tito Cordero y Nelson Hernández son los maestros roneros que elaboran con cuidado y rigor a estos rones. En 2006 los rones Diplomático se lanzan al mercado internacional "Estamos presentes en más de cien países. La marca es ampliamente reconocida y ha ganado importantes galardones, entre ellos el Wine Enthusiast's Spirit Brand of the Year en 2018, el primer ron de la historia en ganar este premio", destaca José Rafael Ballesteros, presidente de DUSA.



DIPLOMÁTICO MANTUANO

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Medallas de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2017), Berlín International Spirits Competition (2018) y Tastings.com (2017 y 2018) y Medalla de Plata en International Wine & Spirit Competition (2017). Mezcla de rones envejecidos hasta ocho años en barricas de roble blanco, que previamente sirvieron para envejecer whisky americano y whisky de malta. Lanzado en 2017, está elaborado con rones destilados en columna, batch kettle y alambiques. Así se presenta: "A la vista es dorado oscuro. En nariz sus principales aromas son de fruta, vainilla y roble. Al gusto tiene trazos de fruta y especias. De extraordinario balance".



DIPLOMÁTICO MANTUANO

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



DIPLOMÁTICO PLANAS

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



DIPLOMÁTICO PLANAS

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Medallas de Plata en San Francisco World Spirits Competition (2017) y en el International Spirits Challenge (2017) y Oro en Tastings.com (2017 y 2018). Mezcla de rones de hasta seis años de envejecimiento, destilados en alambiques, columna y batch kettle. Un proceso de filtración de carbón, llevado a cabo antes de su embotellado, le otorga a este ron su apariencia cristalina. Fue presentado en 2017. "Claro, traslúcido a la vista. En nariz regala aromas sutiles y neutrales con tonos de coco, crema y vainilla. En boca tiene equilibrio entre dulce y seco, cremoso, con un final suave. Se sugiere disfrutarlo solo o en mezcla: un Daiquiri".



DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA
Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA
Destilería ubicada en La Miel estado de Lara

Doble Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2016). Medallas de Oro en Hong Kong International Wine & Spirits Competition (2018) y The Rum Masters (2019). Presentado en 1989, es una mezcla de rones de hasta doce años de envejecimiento. El 80% ha sido destilado en alambiques de cobre y envejecido en barricas que añejaron bourbon y whisky de malta. "A la vista es ámbar oscuro. En nariz combina aromas de cáscara de naranja, azúcar morena, ligero roble y canela. En boca regala sabores de roble envejecido y sirope. De extraordinario balance. Para disfrutar solo o en cócteles".



DIPLOMÁTICO SELECCIÓN DE FAMILIA
Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Debutó en 2021, Casi toda la mezcla es de rones de hasta doce años de envejecimiento, destilados en alambique, con un 10% de columna y batch kettle. Añejamiento en barricas nuevas y también en otras que envejecieron bourbon, whisky de malta y jerez. Así se presenta: "A la vista es ámbar oscuro. En nariz tiene aromas de caña de azúcar, miel y frutos rojos, seguidos de notas de vainilla y roble. En boca la madera y la ciruela se combinan con notas de toffee para lograr un acabado redondo y duradero. Recomendación de consumo: solo o con una roca de hielo para apreciar por completo su perfil de sabor excepcional".



DIPLOMÁTICO SELECCIÓN DE FAMILIA
Destilería ubicada en La Miel estado Lara



DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Presentado en 2010, nace de la mezcla perfecta del año específico de su etiqueta. Destilado en alambiques de cobre, es envejecido durante doce años en barricas que añejaron bourbon y whisky de malta y finalizado con un afinamiento de un año adicional en barricas de jerez oloroso. Elaborado en cantidades limitadas. "Ámbar oscuro. En nariz es rico en notas de madera ahumada, café y chocolate con recordatorio de vainilla y frutos maduros. El paladar es mucho más placentero y confirma sus aromas combinando sabores de roble envejecido, vainilla ligera y tonos achocolatados. Sedoso. Se sugiere disfrutar solo".



DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



DIPLOMÁTICO AMBASSADOR

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara



DIPLOMÁTICO AMBASSADOR

Destilería ubicada en La Miel en el estado Lara

Introducido al mercado en 2011, se elabora 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 doce años. Luego, se añeja por dos años adicionales en barricas de jerez Pedro Ximénez. Ámbar oscuro y brillante. En nariz un majestuoso balance que evoca sutilmente el roble en equilibrio con notas melosas de oporto, frutos secos y chocolate oscuro. Al gusto regala sabores de pasas, nuez moscada y roble tostado que conducen a un final largo y placentero".



FONPRONVEN

AC. FONDO DE PROMOCIÓN DEL RON DE VENEZUELA



RON DE VENEZUELA

Bancoex >

INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR:

“UNA PASIÓN CON NOMBRE PROPIO
RON DE VENEZUELA
20 AÑOS D.O.C.”
ADRIANA GIBBS