



Producteur : Destilerias Aldea SL

Couleur : Ambré

Appellation : Rhum

Type de produit : Spiritueux

Pays : Espagne

Région : Îles Canaries

Nom du propriétaire : José Manuel Quevedo

Lieu : La distillerie est située dans l'archipel des Canaries, sur La Palma. L'île, au large du Maroc, est constituée de terres volcaniques, où pousse la canne à sucre utilisée pour concocter la gamme de rhums d'Aldea.

Élaboration : Ronmiel est une liqueur aromatisée au miel issu d'une apiculture locale, et faite à base de rhum blanc « typé agricole » : un superbe assemblage de jus de cannes à sucre auquel 20% de mélasse est ajouté.

Accords : 20% alc./vol. et 200g de sucre par litre. C'est un produit onctueux, à utiliser en cocktail tout comme en cuisine, seul en apéro ou en digestif et même comme dessert... Un délice en coulis sur crème glacée!

Conservation : 15 à 40 ans

La distillerie :

Né aux îles Canaries, Don Manuel Quevedo Alemán, a vécu à Cuba durant son enfance, puis à Santo Domingo. Ayant travaillé dans l'industrie de la canne à sucre aux deux endroits, il continue de parfaire ses connaissances sur les traditions familiales de ce domaine auprès de son père et de son oncle au début du 20e siècle. Après plusieurs expériences dans le milieu, il fonde le rhum Ron Aldea en 1936 dans les Îles Canaries, en Espagne. Quatre générations plus tard, la distillerie est installée sur l'île de La Palma et elle est tenue par José Manuel Quevedo et son fils. Le rhum Ron Aldea maintient en vie l'esprit de la tradition, de la famille et de l'artisanat des premiers maîtres du rhum. Laissez-vous surprendre par un style de rhum aux arômes frais, herbacés et légèrement fumés.