



Producteur : Destilerias Aldea SL

Couleur : Ambré

Appellation : Rhum

Type de produit : Spiritueux

Pays : Espagne

Région : Îles Canaries

Nom du propriétaire : José Manuel Quevedo

Élevage : 20 ans fûts de chêne français et américains de 225 litres utilisés pendant 1 an pour le vieillissement du Maestro et Familia. Finition de 2 ans en fût de vin rouge à base de Tempranillo .

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.