

saborearon



RON DE LA PALMA

RON DE LA PALMA





La elaboración del ron pasa por los siguientes procesos:

Cosecha de la caña de azúcar: En la isla, toda la caña que se utiliza en la fabricación de ron, ha sido cultivada, cortada y procesada por agricultores de la zona.



Molienda: La caña de azúcar es clasificada para su molienda por orden de llegada, reduciendo así al máximo, el tiempo transcurrido entre el corte de la caña y la extracción del jugo o "guarapo". El residuo obtenido en la molienda, el "bagazo", es recuperado por los cosecheros de la zona y utilizado como fuente de abonado natural para la agricultura local.

Fermentación: El jugo o "Guarapo" se fermenta directamente sin ser sometido a ningún otro proceso previo para la extracción del azúcar y sin la utilización de aditivos químicos, manteniendo así intactas, todas sus propiedades naturales. El proceso de fermentación es controlado de forma natural mediante la siembra de levadura autóctona bajo control de temperatura, pudiendo durar alrededor de 30 horas.



Destilación: En el proceso de destilación, se obtiene el aguardiente directamente del guarapo, lo cual, permite al ron mantener el sabor, aroma y bondades de la caña de azúcar recién cortada. En la actualidad, casi un siglo después, continúan con la destilación directa como método imprescindible en la elaboración del ron, utilizando el alambique original que Don Manuel Quevedo. Una de las primeras columnas de destilación fabricadas en Europa por la casa Egrott (Francia), que todavía hoy, continúa utilizándose año tras año para la elaboración de sus aromáticos aguardientes.

Maduración y mezcla: El proceso de maduración requiere de gran maestría y paciencia. Se añejan los aguardientes en madera de roble de distintas procedencias con el objetivo de alcanzar rones complejos de la máxima calidad.

Hidratación y reposo: Todos los rones, se hidratan con agua pura procedente de los nacientes de Marcos y Cordero, uno de los manantiales de agua natural más importantes del archipiélago canario. Tras ser hidratado, el ron permanece inmóvil y en reposo en tanques de acero inoxidable, durante un periodo mínimo de dos meses, para la correcta integración y ensamblaje de todos sus componentes.



La Palma es el escenario perfecto donde naturaleza, historia, cultura, tradición, artesanía y calidad, se unen en perfecta armonía. El aroma de la caña de azúcar recién cortada, la suavidad del clima, la pureza de nuestras aguas y la inagotable brisa del océano Atlántico, consiguen que se puedan producir rones de alta calidad.

RON DE LA PALMA

LAS SALINAS

El ron es una bebida alcohólica que resulta de la destilación del alcohol de caña de azúcar o de remolacha, y de melaza. Este destilado se añeja en barricas en diversos períodos de tiempo. Cada marca se diferencia en las notas y cualidades de cada aguardiente de caña que produce.

Las condiciones ambientales juegan un pequeño factor decisivo en los procesos de fermentación y destilación. Por otro lado, el clima juega un papel determinante en el proceso de envejecimiento y la madurez de esta bebida en climas tropicales es diferente a la de los climas templados.

En la isla de La Palma se elabora el Ron Aldea. Desde 1936, la familia Quevedo ha sabido mantener vivo el espíritu de una tradición centenaria, heredada por sus Maestros Roneros. Hoy, cuatro generaciones después, sigue vivo ese espíritu que es símbolo de calidad indiscutible.



saborealpalma.es



saborealpalma
TASTINGLAPALMA



www.saborealpalma.es



GOBIERNO DE LA PALMA



SODEPAL
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE PALMA
SABORALPALMA



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial

Interreg

