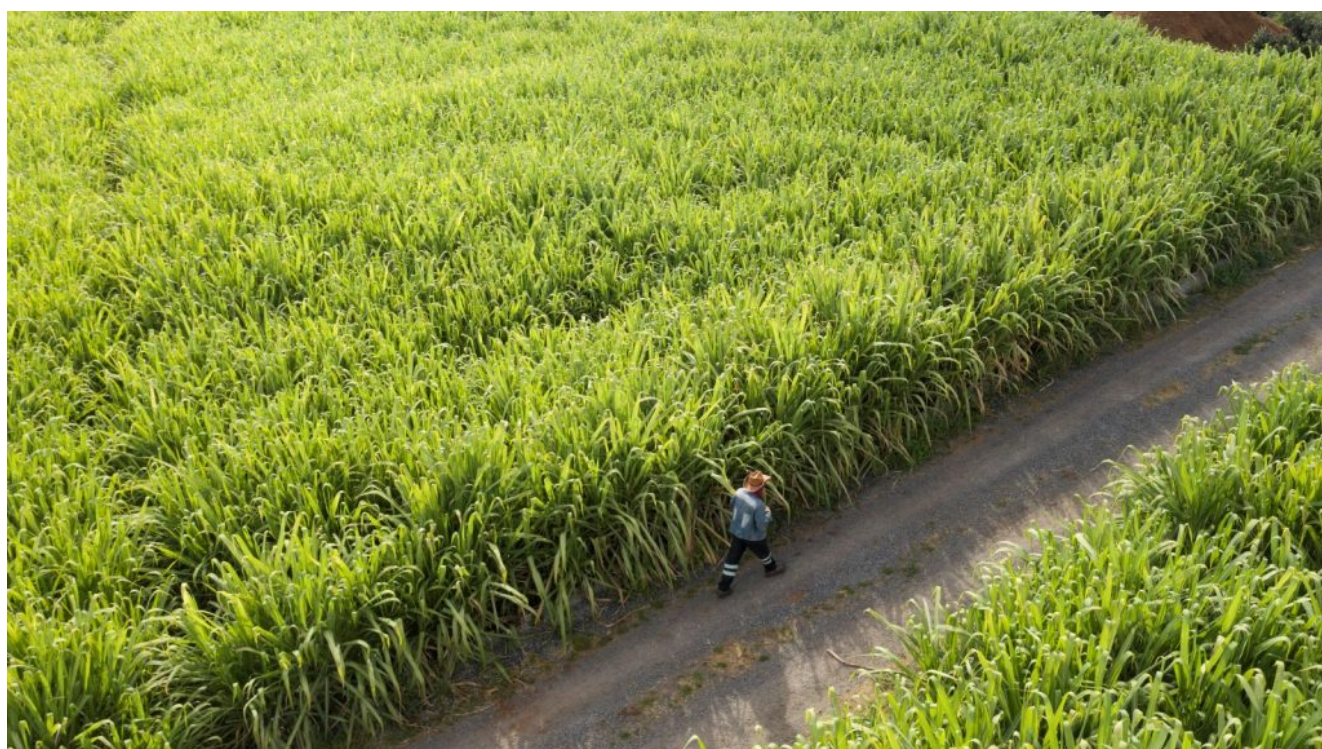


# Arehucas pone en valor la zafra y la calidad de su aguardiente, el alma de sus rones

Cada primavera, la caña de azúcar vuelve a marcar el inicio de una tradición centenaria que da vida al aguardiente de caña y al ron de Ron Arehucas, recordando que el verdadero carácter de un destilado empieza mucho antes de la barrica.

[@Arehucas](#)

Cada primavera, cuando la **caña de azúcar** alcanza su punto óptimo de maduración, los campos de caña de [Arehucas](#) vuelven a vivir uno de los momentos más importantes de su calendario: la zafra. Un proceso que marca el inicio de una tradición que, desde hace más de **140 años**, sigue escribiéndose en la trayectoria de la marca.



El inicio de una tradición

**La zafra** no es solo una cosecha, es también una forma de preservar un legado **agrícola** profundamente ligado a la historia de Canarias. Un proceso que une tradición, territorio y conocimiento transmitido durante generaciones y que hoy continúa evolucionando con un firme compromiso con el cultivo responsable y el respeto por el entorno, un camino que la destilería ha reforzado recientemente con la obtención de la certificación de operador ecológico para sus cultivos de **caña de azúcar**.

**Durante la zafra, la caña se recolecta en su punto exacto de maduración y se traslada a la destilería para iniciar su transformación. Este es un proceso que conecta tierra, tiempo y saber hacer transmitido de generación en generación.**

Tras la cosecha, la caña se muele para extraer su jugo fresco y, a partir de ahí, comienza un proceso de fermentación y destilación del que nace el aguardiente de caña, el destilado que constituye la base de los rones de la casa y que define buena parte de su identidad aromática.







El resultado es un **aguardiente** con un perfil fresco y expresivo, con notas herbáceas, recuerdos a té verde y un dulzor natural, que posteriormente evolucionará durante el envejecimiento en barrica.

Fundada en 1884, la destilería de **Ron Arehucas** es hoy uno de los grandes referentes del ron en España y uno de los símbolos históricos de **Canarias**. En sus [bodegas](#) reposan miles de barricas de roble americano donde los rones envejecen lentamente hasta alcanzar su carácter definitivo.

**Pero todo ese proceso empieza mucho antes de la barrica: empieza en el campo, en la caña y en la zafra que marca el origen de todo. Porque entender el origen no es solo mirar al pasado, es también una forma de construir el futuro.**