

El Ron Aldea de La Palma triunfa en la International Wine & Spirit Competition, un homenaje a la tradición y la excelencia

[Destilerías Aldea](#), la joya ronera de la isla de La Palma, ha vuelto a brillar en el escenario internacional al conquistar tres medallas en la prestigiosa International **Wine & Spirit Competition (IWSC)** de 2024. Este logro, además de reafirmar la calidad y maestría de sus rones, también consolida su posición como referente en el mundo del ron tradicional.

Un legado de cuatro generaciones



La historia de **Destilerías Aldea** se remonta a 1936, cuando [Don Manuel Quevedo Alemán](#) fundó la primera destilería en **Gran Canaria**. Desde entonces, la familia **Quevedo** ha mantenido viva la tradición ronera canaria, transmitiendo su pasión y conocimiento de generación en generación. Hoy, bajo la

dirección del maestro ronero **José Quevedo**, la cuarta generación familiar, la destilería continúa elaborando rones de autor con el mismo esmero y dedicación que sus antepasados.

El proceso de elaboración del **ron Aldea** es un verdadero arte que comienza con la cuidadosa selección de la caña de azúcar cultivada en las fértiles tierras volcánicas de **La Palma**. El guarapo, el jugo fresco extraído de la caña, se somete a un proceso de fermentación y destilación controlado, dando lugar a un ron puro y aromático.

La ubicación de **Destilerías Aldea** en **La Palma** juega un papel fundamental en la personalidad de sus rones. El terruño volcánico, rico en minerales, aporta matices únicos al sabor y aroma del ron. Además, la proximidad al mar y la brisa marina salada confieren a los rones más añejos un ligero toque salino, un sello distintivo de la casa.

Tres medallas, tres expresiones de la maestría ronera

PREMIOS IWSC 2024
MEDALLA DE BRONCE A NUESTRO
RON ALDEA 8 BARRICAS



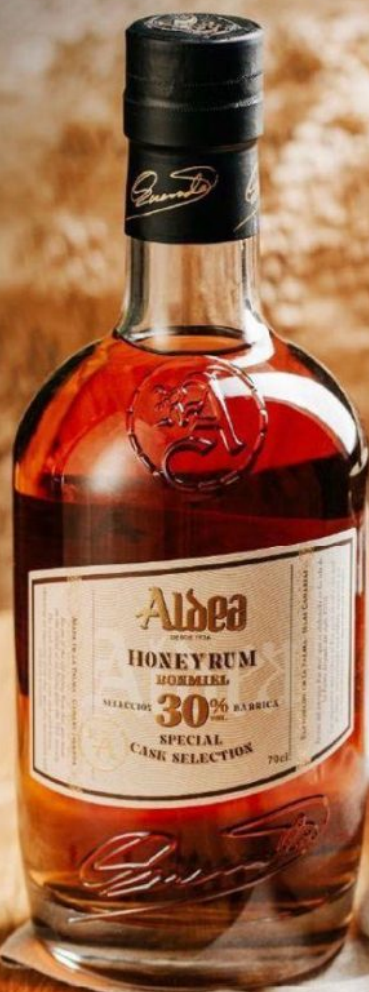
PREMIO
A LA
TRADICIÓN



PREMIOS IWSC 2024
MEDALLA DE PLATA A NUESTRO
RON ALDEA CASK SELECTION



PREMIO
A LA
MAESTRÍA





Los tres rones premiados en la **IWSC** son un testimonio de la diversidad y excelencia de la gama de productos de **Destilerías Aldea**:

Ron Aldea Familia 2006 (Medalla de Oro): Un ron excepcional, madurado durante 15 años en barricas de roble francés, que rinde homenaje a la tradición familiar. Su bouquet complejo y elegante revela notas de especias, cuero y tabaco, creando una experiencia sensorial única.

Ronmiel Cask Selection (Medalla de Plata): Una innovadora reinterpretación del ronmiel canario, elaborada con miel de

abejas infusionada con cítricos. Este ron sorprende por su dulzor equilibrado y su explosión de matices aromáticos.

Ron Aldea 8 Barricas (Medalla de Bronce): Un ron complejo y aromático, fruto de la mezcla de rones madurados en ocho barricas de roble diferentes. Su carácter afrutado y meloso lo convierte en una excelente opción para adentrarse en el mundo del ron de calidad.

Un brindis por la excelencia canaria

Los premios obtenidos en la **IWSC** son un reconocimiento al compromiso de **Destilerías Aldea** con la calidad, la tradición y la innovación. **José Quevedo**, heredero de un legado ronero centenario, ha sabido mantener viva la esencia de la marca, al tiempo que ha impulsado su crecimiento y expansión internacional.

Con su apuesta por la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente, **Destilerías Aldea** se ha convertido en un modelo a seguir en la industria ronera. Su compromiso con la comunidad local y su contribución al desarrollo económico de **La Palma** son un ejemplo de responsabilidad social corporativa.

El triunfo de **Destilerías Aldea** es un motivo de orgullo para **Canarias** y para toda **España**. Sus rones, elaborados con pasión y dedicación, son un reflejo de la riqueza cultural y natural de las islas. Brindemos por el **Ron Aldea**, por su legado, su presente y su futuro, y por seguir llevando el sabor de **La Palma** a todos los rincones del mundo.