

Regresa el olor a caña: Comienza la zafra de ron Arehucas

Como cada año, con el comienzo del mes de marzo arranca la temporada de la zafra en las plantaciones de caña de azúcar de Ron Arehucas. Esta experiencia única, que solo se realiza una vez al año, permitirá conocer el proceso de elaboración del ron canario por excelencia desde el origen hasta el producto final.

Si algo caracteriza a **Ron Arehucas**, además de la calidad de sus rones, es la enorme riqueza de su plantación propia de caña de azúcar en proceso de certificación ecológica. Ubicados en un enclave privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas gracias a la protección de la [montaña](#) y a su cercanía con el mar, los campos de caña que la marca tiene en una localización única de la isla (la Finca Las Vegas, en Arucas) ya están preparados para uno de los momentos más especiales del año: **la época de la zafra**.



El mes de marzo es un mes idóneo para recoger la caña que después se convertirá en ron. Este momento del año es sin ninguna duda uno de los periodos más bonitos para visitar la destilería y ver todo el proceso de la molienda.

De este modo se vive en primera persona esta histórica tradición que Arehucas mantiene desde finales del siglo XIX.

El resultado de la zafra y de la calidad de la caña de azúcar que con tanto mimo y cuidados se cultiva durante todo el año, se refleja en los productos de **Arehucas**: rones equilibrados con una intensidad aromática única procedente de los [aromas naturales](#) de la caña y de su correcto sistema de fermentación. La zafra es un “viaje” que va más allá de una simple cadena de procesos, es un arte, el de extraer de la tierra un producto natural convirtiéndolo en algo extraordinario.





CONOCE DESTILERIAS AREHUCAS

DISCOVER DESTILERIAS AREHUCAS



UNA DE LAS BODEGAS DE
RON MÁS ANTIGUAS DE
EUROPA

ONES OF THE OLDEST RUM CELLARS IN EUROPE

NUESTRA BODEGA ESTÁ
COMPUESTA POR 4.308
BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO

RUM CELLAR ACCOMMODATES 4.308
AMERICAN OAK CASKS



CONTAMOS CON PLANTACIÓN
PROPIA DE CAÑA DE AZÚCAR
EN PROCESO DE
CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

AREHUCAS OWNS ITS SUGAR CANE
PLANTATION WHICH IS IN PROCESS TO OBTAIN
THE ECO-CERTIFICATION

RECIBIMOS CADA AÑO MÁS
DE 65.000 VISITANTES

WE WELCOME OVER 65.000 VISITORS
EVERY YEAR



140 AÑOS DESTILANDO NUESTRA HISTORIA



AREHUCAS



Un año más la marca, a través de recorridos teatralizados,

hará partícipes a clientes y profesionales de hostelería y alimentación invitándoles a vivir en primera persona **#ElArtedelaZafra**.

Sobre Arehucas

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria con una historia consagrada y unas instalaciones únicas, ubicadas en el municipio de Arucas (Gran Canaria). Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus caldos, Arehucas ha logrado establecerse como referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto y el arraigo y tradición de la cultura de Canarias.

Sobre Arehucas

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria con una historia consagrada y unas instalaciones únicas, ubicadas en el municipio de Arucas (Gran Canaria). Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus caldos, Arehucas ha logrado establecerse como referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto y el arraigo y tradición de la cultura de Canarias.

El porfolio de la compañía es amplio, siendo sus rones “estrella” la gama Selección Familiar (Capitán Kidd, Arehucas 18 años, Arehucas 12 años y Blanco Selección Familiar); Arehucas Carta Oro y Carta Blanca o el famoso Ronmiel, entre otros.