



CONDE [★]DE CUBA
RON ARTESANAL CUBANO

ORIGEN

ORIGIN

En el siglo XVI, Cuba era considerada la reserva azucarera del mundo. Fue en el siglo IX cuando el Ron se convirtió en una bebida de calidad muy apreciada. Surgen entonces las destilerías y marcas.

Ron Conde de Cuba se destila, envejece y embotella en Amancio Rodríguez, un pequeño pueblo en la provincia de las Tunas con apenas 2.000 habitantes. Situado en el este de Cuba, en una tierra cuyo clima es ideal para el cultivo de la caña de azúcar autóctona "Medialuna".

Todo el sistema integral está situado en la plantación, incluyendo la azucarera para obtener la miel, la destilería, la fábrica de Ron Sevilla y la Bodega.

Todo este proceso se refleja en las diferentes etiquetas, haciendo una gama de productos muy especial.

"La destilería "Sevilla", anexa a la bodega Conde de Cuba, es un paraíso donde se elaboran distintos tipos de alcoholes y de ellos nace el ron cubano, que pasea su fama por el mercado mundial".



AMANCIO RODRÍGUEZ (LAS TUNAS)

In the IX Century, rum became a quality and valued drink. Distilleries and brands emerged with the support of the Spanish crown. Cuba was the birthplace of rum.

Cuba also produces a lighter, crisper rum than elsewhere in the Caribbean thanks to a request from the Spanish Crown, which preferred its spirits delicate in flavor.

Conde de Cuba rum is harvested, distilled, aged and bottled in a little town with no more than 2.000 people from the province of Las Tunas, in Amancio Rodríguez, south east of Cuba, a land whose climate is ideal for the cultivation of the 100%autochthonous sugar cane "medialuna".

The whole integral system is situated in the plantation, including the sugar company to obtain the honey, the distillery, the Ron Sevilla Factory and the cellar.

All this process is reflected on the different labels, letting this range of products become special.

DESTILERIA SEVILLA

AMANCIO RODRÍGUEZ, PROVINCIA DE LAS TUNAS, CUBA

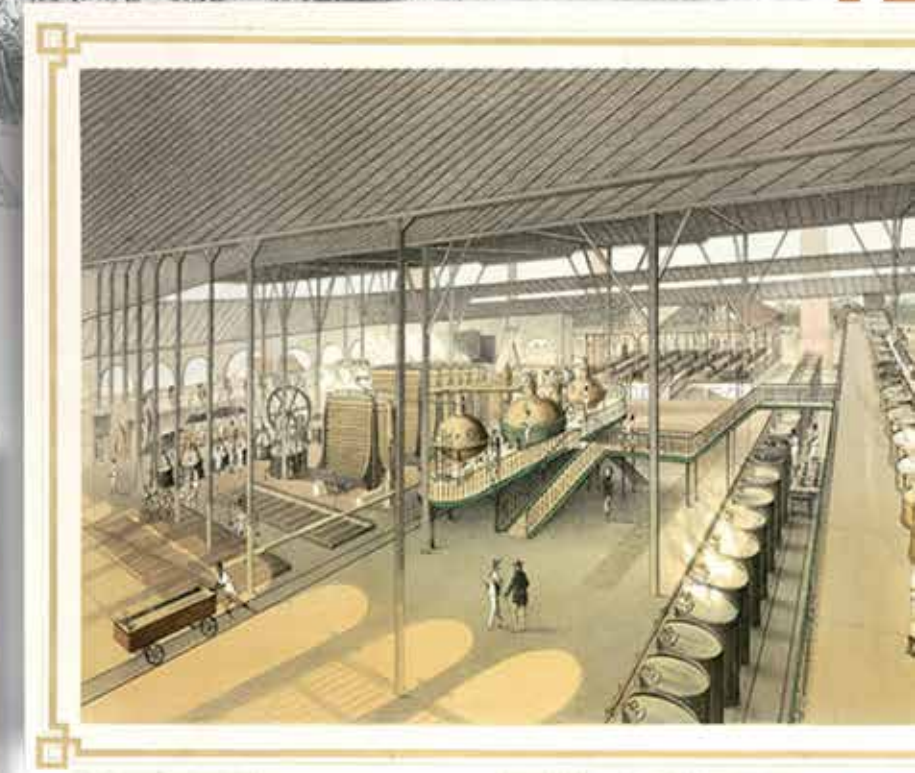


El tren sigue bordeando la plantación para la recogida de caña

The train collects the sugar cane nowadays



Caña de azúcar autóctona
"medialuna"
100% autochthonous sugar cane



Old mill dated in 1857
Antiguo ingenio de 1857

CONDE DE CUBA

FRANCISCO DE
VIVES Y PLANES

El Excelentísimo Sr Francisco de Vives y Planes recibió el título de Conde de Cuba de manos del Rey Fernando VII de España.

Recibió otros títulos importantes como Capitán General de La República o Caballero de Gran Cruz de la Real y Distinguida Orden.

En honor a su trayectoria y al desarrollo de la industria azucarera, al ron se le llamó Ron Conde de Cuba.

Excellency Mr Francisco Dionisio Vives y Planes received the Title of Conde de Cuba by the King Fernando VII of Spain.

Other important titles such as Captain General of the Republic or Knight of the Royal Grand Cross as well.

To honour his career and his achievements developing the sugar industry, the rum was named Ron Conde de Cuba.



TEMPLETE

Este monumento es de gran importancia para la ciudad porque nos cuenta acerca de su fundación, así como revive con su legado la primera misa y cabildo de La Habana que se conocen. En el año de 1827 decidió el Exmo. Sr. D. Francisco Dionisio Vives erigir un monumento a la memoria de la primera misa que se dijo en este puerto.

This monument is of great importance for the city because it tells us about its foundation and the legacy revives the first known mass and cabildo of Havana. In 1827 the Hon. Mr. Francisco Dionisio Vives decided to erect a monument in memory of the first mass that was held in this port.



PROCESOS

PROCESS



Situado en el Este de Cuba, en una tierra cuyo clima es ideal para el cultivo de la caña de azúcar autóctona "Medialuna".
Placed in Eastern Cuba, a land whose climate is ideal for the cultivation of the 100% native sugar cane "medialuna".



1. Para fabricar Ron cubano se prensa la caña de azúcar para obtener el guarapo; se hierve para conseguir azúcar y melaza. Ésta se mezcla con agua y levaduras en tanques para fermentar.

To make Cuban rum, the sugarcane is harvested and then squished to extract the juice or guarapo. Next, the juice is boiled to create molasses and sugar. The molasses are combined with water and yeast in tanks to ferment.

**PROBABLEMENTE LA MEJOR
MIEL QUE HAYAS PROBADO
JAMÁS.**

**PROBABLY THE BEST
SUGAR HONEY YOU CAN
GET IN THE WORLD.**

2. El líquido resultante, conocido como vino de caña, se destila en columnas de cobre. The resulting liquid, known as vino de caña, is distilled in copper-lined columns.



4. Proceso manual
Manual process

3. Al líquido resultante se le llama aguardiente, que posteriormente se mete en barricas para envejecer. That resulting condensed liquid is called aguardiente, which is then placed into oaks barrels for aging.



5. Los maestros roneros cubanos son los encargados posteriormente de mezclar los rones filtrados. Cuban rum masters, known as maestros roneros, then blend the filtered rums together.

DESTILERÍA SEVILLA

La plantación está situada a orillas del Río Sevilla, uno de los ríos más importantes del país. Sevilla, ciudad portuaria de España, vinculada a Cuba desde los tiempos de la Colonia.
The sugar plantation was located on the banks of the Sevilla River, one of the most important rivers in the country. Sevilla, the famous port city from south of Spain, has been always linked to Cuba since colonial times



Azúcar / Sugar



EL ENTORNO

AMBIENT

Tren transportando la caña de azúcar
/ Train transporting sugar cane



Vía que rodea a la plantación
/ It surrounds the whole
plantation



Vagón descargando caña de azúcar / Unloading sugar cane



Machacando la caña para obtener guarapo
/ Squishing the cane to extract the guarapo



Casita de descanso
/ Rest house



EL ENTORNO

AMBIENT

Casa del Conde de Cuba / Conde de Cuba home



Equipo técnico / Ron master



Sistema de regadío / Irrigation system



Equipo de campo / Countryside team



Río Sevilla / Sevilla River

CONDE DE CUBA SILVER DRY



La fabricación del Ron Conde de Cuba Silver Dry es el resultado de mezclar Aguardiente, Alcohol Fino y Agua Desmineralizada.

The manufacture of the Conde Cuba Dry Rum is the result of mixing aged sugar cane spirit, Rums Bases, Fine Alcohol, and Demineralized water.

- VISTA / APPEARANCE -

Traslucido, libre de turbiedad, partículas en suspensión y sedimentos

Translucent, free of turbidity, particles in suspension and silts

- AROMA -

Característico del grado de calidad y contenido alcohólico declarado en el etiquetado, bien equilibrado, libre de olores y sabores extraños

Characteristic of the degree of quality and alcoholic content declared in the label, very balanced, free of scents and strange flavours.

- PALADAR / PALATE -

Chocolate y notas de vainilla. Estos sabores son una combinación perfecta para la frescura de la menta, el azúcar y la lima: todo lo necesario para un auténtico Mojito cubano. El sabor de un Mojito perfecto, refrescante, perfectamente equilibrado, llevará directamente a las calles de La Habana.

Chocolate and vanilla notes. These flavours are a perfect match for the freshness of mint, sugar and lime: an authentic Cuban mojito. The taste of a refreshing, perfectly balanced mojito straight to the streets of Cuba.

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
38%

CONDE DE CUBA ELIXIR



Este Ron es una mezcla de Ron Cubano Conde de Cuba macerado con frutas dulces locales.

This rum is a harmonious blend of the Cuban rum Conde de Cuba with local sweet fruits and spices.

- VISTA / APPEARANCE -

Color ámbar

Eye-catching amber color

- AROMA -

Recuerda a la caña de azúcar

Distinctive sweet smell that reminds of sugar cane

- PALADAR / PALATE -

Sabor profundo y suave, creando un bouquet exquisito

Deep and smooth taste on the palate, creating an extraordinary bouquet

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
32%

CONDE DE CUBA 3 YEARS



Se trata de un Ron dorado elaborado con la mezcla de rones de 3-4 años. Ideal para beberlo directamente o para preparar Cuba Libres o cócteles.

It is a golden rum made from the mixture of rums aged from three to four years. Ideal to drink straight or to prepare refined Cuba Libres and Cocktails.

- VISTA / APPEARANCE -

Color dorado
Golden colour

- AROMA -

Suave, con notas de roble
Light and delicate oak notes

- PALADAR / PALATE -

Se aprecian notas de vainilla y piel de naranja
Smooth on the palate. It offers vanilla aromas with hints of orange peel

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
38%

CONDE DE CUBA 5 YEARS



Conde de Cuba Añejo es un ron envejecido 5 años en las bodegas de en las bodegas Amancio Rodriguez (Las Tunas). Un ron con un sistema único de maduración donde se combinan distintos rones de variado añejamiento para obtener un producto característico.

Conde de Cuba Añejo is an outstanding rum with a unique and rather complex system of maturation using a large number of casks and fractional blending. This system is called solera and it is used in the production of all types of Cuban rums.

- VISTA / APPEARANCE -

Color dorado
Golden colour

- AROMA -

Naranja, notas florales y un toque a roble ahumado
Notes of orange, floral notes and hints of smoked oak

- PALADAR / PALATE -

Redondo y cremoso, con notas de vainilla y caramelo, toques de tabaco, canela y cáscara de naranja
Smooth on the palate. It offers vanilla aromas with hints of orange peel

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
38%

CONDE DE CUBA

7 YEARS



El amor y la experiencia de los Maestros roneros hace que este ron añejo de 7 años tan delicado. Un proceso de envejecimiento lento en botas de roble acompañado de la pasión hacen un ron superior.

It is the love and experience of the Maestros roneros that makes this Añejo 7 Years so delicate. The very slow aging in oak barrels is accompanied with a passion that brings a truly superior and unique rum.

- VISTA / APPEARANCE -

Amarillo suave con tonalidades ligeramente ámbar
It has a caramel color with slightly amber hues

- AROMA -

Aroma de vainilla
Presents an exquisite and balanced scent that combines intense and unforgettable vanilla aroma

- PALADAR / PALATE -

Esencia de caña de azúcar, terminando en un persistente final de boca
Essence of the sugarcane and a long lasting finish

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
38%

CONDE DE CUBA

11 YEARS



Envejecido durante al menos 11 años.
Este proceso único contribuye al desarrollo de aromas y sabores verdaderamente distintivos y le da la suavidad extra que es el sello de un ron de calidad superior.

The ageing for at least eleven years highlights the woody aroma, while creating an appropriate balance between the delicacy of fruity flavors and robustness of Aguardiente.

- VISTA / APPEARANCE -

Color ámbar, con un envejecimiento prolongado
Amber-colored, darkened by prolonged ageing

- AROMA -

Piel de naranja, cerezas secas
Good helpings of thick, rich caramel and sweet fruits - think orange segments and dried cherry

- PALADAR / PALATE -

Sabor a nuez al principio y notas frutales al final
Quite nutty at first, though the fruit notes swiftly return

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
38%

CONDE DE CUBA 15 AÑOS



Nuestro mejor ron extra añejo, presentado en una exclusiva botella con forma de “C”, de Cuba, de Conde de Cuba y media luna.

Our best Extra Añejo Rum, presented as an exclusive bottle in the “C” form of Cuba, Conde de Cuba and half moon. A Reserve rum which has been aged for 15 years.

- VISTA / APPEARANCE -

Color ámbar, oscurecido por una crianza prolongada.
Amber-colored, darkened by prolonged ageing

- AROMA -

Intenso con algunas notas de roble. Seco y dulce a la vez
Intense with aroma balancing oak. Both dry and sweet

- PALADAR / PALATE -

Notas de caramelo, café y chocolate negro
Tastes like notes of caramel, coffee and dark chocolate

- VOLÚMEN ALCOHÓLICO

ALCOHOL BY VOLUME -
38%



RON ARTESANAL CUBANO





CONDE [★]DE CUBA

RON ARTESANAL CUBANO

BODEGA CONDE DE CUBA, AMANCIO RODRIGUEZ,
PROVINCIA DE LAS TUNAS, CUBA

WWW.CONDEDECUBA.COM