vinetur

Arehucas lanza un ron limitado afinado en barricas de Oporto Ruby

Single Cask Ruby Finish 2006 suma 17 años de crianza y 20 meses de afinado final

jueves 7 de mayo de 2026



Arehucas ha presentado Single Cask Ruby Finish 2006, una nueva edición limitada de la destilería que se incorpora a su portafolio como una pieza exclusiva. El lanzamiento se ha hecho en Arucas, en Gran Canaria, y la firma lo plantea como un homenaje al tiempo, la materia prima y la elaboración artesanal que caracteriza a la casa.

El ron ha pasado 17 años de añejamiento en las históricas bodegas de Arehucas, en Arucas, antes de completar un afinado de 20 meses en barricas de Oporto Ruby. La destilería explica que ese proceso da lugar a un destilado de gran complejidad, profundidad aromática y personalidad marcada.

La nota de presentación recuerda también el origen de los vinos de Oporto, procedentes del valle del Douro, en Portugal, y elaborados a partir de variedades tintas autóctonas como Touriga Nacional, Tinta Roriz o Touriga Franca. Según la información facilitada, su proceso de elaboración detiene la fermentación mediante la adición de aguardiente vínico, lo que conserva parte de su dulzor natural.

En el caso del Oporto Ruby, la crianza relativamente corta en grandes pipas permite mantener la intensidad del fruto, la frescura aromática y la viveza del color. Arehucas señala que esa huella aporta carácter al afinado final de este nuevo ron, con notas afrutadas y matices de cereza, mora y ciruela madura.

El aguardiente empleado para elaborar Arehucas Single Cask Ruby Finish 2006 procede de cuatro barricas de roble americano seleccionadas de forma cuidadosa. En ellas ha reposado durante 17 años antes de pasar al afinado final en barricas de Ruby.

La destilería describe el resultado como un ron elegante y expresivo. En nariz, indica, aparecen primero aromas de roble y caramelo, que evolucionan hacia matices de grosellas, vainilla y fruta madura al airearse. En boca, añade, se aprecian notas ahumadas, de madera y café, con un final largo y envolvente.

Todas las botellas de esta edición exclusiva están numeradas y embotelladas a mano en la destilería de Arucas. Además, el ron no ha sido sometido a filtrado para conservar su vigor aromático y se presenta con una graduación alcohólica de 45º.

Con este lanzamiento, Arehucas refuerza su apuesta por los rones de guarda y por la elaboración de piezas singulares que combinan tradición, tiempo e innovación. La compañía sitúa esta referencia dentro de su línea de destilados pensados para perdurar y para un público que busca rones de perfil más complejo.