RON AÑEJO VEROES

J-31355868-0

PORTAFOLIO VENEZUELA 2026

Catálogo Nacional

DESTILERÍA VEROES, C.A.

WWW.DESTILERIAVEROES.COM

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO · RON DE VENEZUELA

LA CASA

Maestría ronera, pasión venezolana y un legado de experiencia

En el corazón de Venezuela, donde el sol besa la tierra y el mar acaricia la costa, nace un ron que captura la esencia misma de su tierra.

Elaboramos rones que cumplen con los más altos estándares de calidad y llevamos con orgullo la **Denominación de Origen Controlado** que distingue a los mejores rones del mundo.

Al contar con destilería propia producimos nuestra materia prima —alcohol anhidro de 96 grados—, algo que muy pocas casas roneras venezolanas pueden hacer.



Destilería San Javier — Municipio Veroes, Estado Yaracuy

1975	96°	9	D.O.C.
DESTILERÍA SAN JAVIER	ALCOHOL ANHIDRO PROPIO	GALARDONES INTERNACIONALES	RON DE VENEZUELA

1975 · ESTADO YARACUY, VENEZUELA

Destilería San Javier

Fundada en 1975 en el estado Yaracuy, ha sido productora de alcoholes de alta calidad desde sus inicios. A lo largo de su historia ha evolucionado y crecido manteniendo su compromiso con la tradición y la calidad, y ha sido un motor importante para el desarrollo de la región.









Carlos Méndez, maestro ronero de Destilería Veroes

LEGADO

Un legado de maestría ronera

Don Enrique Méndez, con más de 55 años de experiencia en la industria ronera, inició un legado de maestría transmitido de generación en generación. Con su profundo conocimiento formuló el primer Ron Veroes, marcando un hito en la historia de la destilería.

Su hijo **Carlos Méndez** creció rodeado del aroma a caña de azúcar y del arte de la elaboración del ron. Maestro ronero de renombre internacional, continuó la tradición familiar creando las formulaciones de Ron Añejo Veroes que han conquistado paladares en todo el mundo.

EL RON VIAJERO

Los componentes de Ron Añejo Veroes recorren el país: la melaza viene del llano, el añejamiento ocurre en dos regiones —las bodegas de Yaracuy y las de la costa oriental en Sucre— y el embotellado final se hace en Maturín. De ese recorrido nacen sus dos esencias: la seca del llano y la salina del mar.

Galardones internacionales



D.O.C. RON DE VENEZUELA

Todos los galardones corresponden a **Veroes Ron Añejo**. El Congreso Internacional del Ron de Madrid es la cata de referencia del sector: compiten rones de todo el mundo, evaluados a ciegas por un jurado de maestros roneros.

AÑO	GALARDÓN	CONGRESO
2018	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid
2017	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid
2016	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid
2015	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid
2014	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid
2014	**Rum XP Gold**	Congreso Internacional del Ron — Miami
2013	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid
2013	**Rum XP Gold**	Congreso Internacional del Ron — Miami
2012	**Mejor Ron del Mundo en su categoría**	Congreso Internacional del Ron — Madrid



D.O.C.

Denominación de Origen Controlado Ron de Venezuela

El sello **D.O.C. Ron de Venezuela** garantiza que el ron ha sido producido en Venezuela bajo estándares rigurosos, con ingredientes locales y añejado en barricas de roble. Es un reconocimiento a la tradición y a la calidad del ron venezolano. En nuestro portafolio lo portan **Veroes Solera Premium** y **Veroes Ron Añejo**.



PRODUCTO	PRESENTACIÓN	VOL.	BOT./CAJA	PESO CAJA	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
Veroes Solera Premium	Vidrio 0,70 L — molde propio	40%	6	7,1 kg	L-26.940	17591041001175
Veroes Ron Añejo	Vidrio 0,70 L — molde propio	40%	6	7,1 kg	L-17.035	7591041000256
El Fuerte Licor Seco de Ron	PET 1,2 L — molde propio	30%	12	16 kg	L-25.595	7591041000218
	PET 1 L	30%	12	14 kg	L-25.595	—
	Vidrio 1 L	30%	12	≈ 20 kg	L-25.595	—
El Fuerte Aguardiente	PET 1,2 L — molde propio	40%	12	16 kg	L-25.594	7591041000225
	Vidrio 1 L	40%	12	≈ 20 kg	L-25.594	—

Los pesos corresponden a caja cerrada.

RON AÑEJO VEROES

J-31355868-0

Línea Veroes

Rones de marca, envejecidos en barricas de roble blanco americano en dos regiones de Venezuela.
Es la línea con la que abrimos mercado y construimos imagen.

Veroes Solera Premium	RON EXTRA AÑEJO · 40%
Veroes Ron Añejo	RON AÑEJO · 40%

@RONVEROES · #VIVEVEROES



RON EXTRA AÑEJO · CATEGORÍA EXTRA PREMIUM

Veroes Solera Premium

D.O.C. RON DE VENEZUELA | 40% VOL. (40° G.L.)

El tope de la casa. Un ron construido sobre una base de rones de ocho años.

Ron extra añejo con base de rones de 8 años, envejecidos en barricas de roble blanco americano ex bourbon, sin reposición de mermas. Cuando un paladar exigente busca una mezcla que evoque el verdadero sabor del Caribe con carácter y personalidad, piensa en Veroes Solera Premium.

COLOR	Cobrizo oscuro con destellos brillantes, proveniente de los largos años en contacto con la barrica y las maceraciones de roble blanco americano. Un color totalmente natural, sin añadidos.
AROMA	Marcado carácter a madera proveniente del envejecimiento en roble blanco americano, con un sutil dulzor de fondo.
SABOR	Balanceado: la sequedad de los llanos de Yaracuy, la salinidad de las costas de Sucre y el dulzor característico de los rones venezolanos. Suave, con cuerpo, sobre notas de madera y frutos secos.

FICHA RÁPIDA

Grado alcohólico	**40% Vol. (40° G.L.)**
Envejecimiento	**Base de rones de 8 años**
Presentación	**Vidrio 0,70 L — molde propio**
Unidades por caja	**6 · 7,1 kg**
Registro sanitario	**L-26.940**
Código de barras	**17591041001175**



RON AÑEJO · CATEGORÍA ESTÁNDAR

Veroes Ron Añejo

D.O.C. RON DE VENEZUELA | GALARDONADO | 40% VOL. (40° G.L.)

El ron premiado de la casa. Nueve reconocimientos internacionales entre 2012 y 2018.

Blend de rones envejecidos hasta 4 años en barricas de roble blanco americano, sin reposición de mermas. El llamado «ron viajero»: sus componentes recorren el país, de la melaza del llano al añejamiento entre Yaracuy y la costa de Sucre.

COLOR	Dorado brillante, logrado por el lento y prolongado contacto con la barrica de roble.
AROMA	Refleja el contacto con la madera, armonizado con el microclima de las bodegas de envejecimiento.
SABOR	Suave, con cuerpo bastante balanceado. Resaltan las notas de madera que se prolongan en boca, junto a frutos secos y vainilla.

FICHA RÁPIDA

Grado alcohólico	**40% Vol. (40° G.L.)**
Envejecimiento	**Hasta 4 años**
Presentación	**Vidrio 0,70 L — molde propio**
Unidades por caja	**6 · 7,1 kg**
Registro sanitario	**L-17.035**
Código de barras	**7591041000256**



Línea El Fuerte

Nuestra línea de volumen. Formulada para mercados donde el precio por litro decide la compra, pero elaborada con los mismos alcoholes de alta pureza de Destilería San Javier. El formato de 1.200 ml compite contra el litro de la categoría al mismo precio de anaquel.

El Fuerte Licor Seco de Ron	LICOR DE RON · 30%
El Fuerte Aguardiente	AGUARDIENTE DE CAÑA · 40%

@RONVEROES · #VIVEVEROES



LICOR DE RON · LÍNEA DE VOLUMEN

El Fuerte

Licor Seco de Ron

30% VOL. (30° G.L.)

1.200 ml al precio de un litro de la competencia. La palanca de rotación del portafolio.

Licor de ron con maceraciones en barricas de roble blanco americano, azúcar y caramelo. Elaborado con un 5% de alcoholes envejecidos 3 años en roble blanco americano y alcoholes de alta pureza de nuestra propia destilería.

COLOR	Dorado, por la maceración de roble con la que está formulado y sutiles toques de caramelo.
AROMA	Madera y el dulzor del caramelo.
SABOR	Suave, con notas de madera y caramelo.

FICHA RÁPIDA

Grado alcohólico	**30% Vol. (30° G.L.)**
Envejecimiento	**5% de alcoholes envejecidos 3 años**
Presentación	**PET 1,2 L — molde propio**
Unidades por caja	**12 · 16 kg**
Registro sanitario	**L-25.595**
Código de barras	**7591041000218**



AGUARDIENTE DE CAÑA · LÍNEA DE VOLUMEN

El Fuerte
Aguardiente

40% VOL. (40° G.L.)

Alcohol de caña de nuestra propia destilería. Neutro, limpio y de rotación alta.

Aguardiente elaborado con alcoholes de caña de altos estándares de calidad, producidos en Destilería San Javier. Producto 100% venezolano.

COLOR	Transparente, sin turbidez ni sedimentos.
AROMA	Neutro, con toques dulces.
SABOR	Bastante neutro, con toques dulces que redondean el trago.

FICHA RÁPIDA

Grado alcohólico	**40% Vol. (40° G.L.)**
Envejecimiento	**Sin envejecimiento**
Presentación	**PET 1,2 L — molde propio**
Unidades por caja	**12 · 16 kg**
Registro sanitario	**L-25.594**
Código de barras	**7591041000225**

Presentaciones y datos

Toda la producción se realiza en Destilería San Javier, Municipio Veroes, estado Yaracuy, y se distribuye en el territorio nacional a través de nuestra red de distribuidores autorizados. Para condiciones comerciales, cobertura por región y disponibilidad, contáctenos directamente.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	VOL.	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	REGISTRO	CÓDIGO
Veroes Solera Premium	Vidrio 0,70 L — molde propio	40%	6	7,1 kg	22 × 32 cm	L-26.940	17591041001175
Veroes Ron Añejo	Vidrio 0,70 L — molde propio	40%	6	7,1 kg	22 × 32 cm	L-17.035	7591041000256
El Fuerte Licor Seco de Ron	PET 1,2 L — molde propio	30%	12	16 kg	33 × 24,2 cm	L-25.595	7591041000218
El Fuerte Aguardiente	PET 1,2 L — molde propio	40%	12	16 kg	33 × 24,2 cm	L-25.594	7591041000225

RON AÑEJO VEROES

J-31355868-0

Contacto

Escríbanos para conocer condiciones comerciales, cobertura de distribución por región y disponibilidad de producto.

Daniel Molina

Dirección Comercial y Exportación

dmolina@destileriaveroes.com

+58 424 237 9964

www.destileriaveroes.com

@RONVEROES · #VIVEVEROES

Destilería Veroes, C.A. · RIF J-31355868-0

Calle Terepaima y Tamanaco, Edif. Terepaima, PB, Urb. El Llanito, Caracas (Petare), Edo. Miranda 1070, Venezuela

Destilería San Javier — Estado Yaracuy, Venezuela (1975)