RON AÑEJO
VEROES
J-31355868-0

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO 2026

Fichas Técnicas

DESTILERÍA VEROES, C.A.
WWW.DESTILERIAVEROES.COM
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO · RON DE VENEZUELA



RON EXTRA AÑEJO · CATEGORÍA EXTRA PREMIUM

Veroes Solera Premium

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.

Grado alcohólico	**40% Vol. (40° G.L.)**
Envejecimiento	**Base de rones de 8 años**
Composición	**Ron extra añejo con base de 8 años de envejecimiento**
Origen	**Venezuela — Destilería San Javier, Edo. Yaracuy**
Conservación	**Temperatura ambiente, protegido de la luz solar**
D.O.C. Ron de Venezuela	**Sí**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

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.

PRESENTACIÓN	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	CAJAS/CONTENEDOR	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
Vidrio 0,70 L — molde propio ★	6	7,1 kg	22 × 32 cm	2.400 cajas / contenedor 40'	L-26.940	17591041001175

★ Formato principal. Peso de caja cerrada; capacidad por contenedor referencial, sujeta a confirmación en factura proforma.

Daniel Molina · dmolina@destileriaveroes.com · +58 424 237 9964



RON AÑEJO · CATEGORÍA ESTÁNDAR

Veroes Ron Añejo

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.

Grado alcohólico	**40% Vol. (40° G.L.)**
Envejecimiento	**Hasta 4 años**
Composición	**Rones añejos envejecidos en roble blanco americano**
Origen	**Venezuela — Destilería San Javier, Edo. Yaracuy**
Conservación	**Temperatura ambiente, protegido de la luz solar**
D.O.C. Ron de Venezuela	**Sí**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

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.

PRESENTACIÓN	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	CAJAS/CONTENEDOR	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
Vidrio 0,70 L — molde propio ★	6	7,1 kg	22 × 32 cm	2.200 cajas / contenedor 20'	L-17.035	7591041000256

★ Formato principal. Peso de caja cerrada; capacidad por contenedor referencial, sujeta a confirmación en factura proforma.

Daniel Molina · dmolina@destileriaveroes.com · +58 424 237 9964



RON · CATEGORÍA ESTÁNDAR

Ron Veroes

Blend de rones envejecidos y maceraciones en barricas de roble blanco americano ex bourbon, hasta 2 años, sin reposición de mermas. De cada rincón de Venezuela salen las condiciones y la caña que lo hacen posible.

Grado alcohólico	**35% Vol. (35° G.L.)**
Envejecimiento	**Hasta 2 años**
Composición	**Rones de hasta 2 años de envejecimiento**
Origen	**Venezuela — Destilería San Javier, Edo. Yaracuy**
Conservación	**Temperatura ambiente, protegido de la luz solar**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

COLOR

Ámbar, obtenido de envejecidos y maceraciones en barrica de roble blanco americano ex bourbon.

AROMA

El característico olor a madera de nuestros rones, con toques dulces a caramelo y vainilla.

SABOR

Resalta las notas de madera, frutos secos, vainilla y caramelo. Ideal para coctelería y para mezclar con jugos de frutas tropicales.

PRESENTACIÓN	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	CAJAS/CONTENEDOR	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
Vidrio 0,70 L — molde propio ★	6	7,1 kg	22 × 32 cm	2.200 cajas / contenedor 20'	L-28.801	7591041000263
Vidrio 1 L — molde genérico	12	≈ 20 kg	—	1.536 cajas / contenedor 40'	En trámite	En trámite

★ Formato principal. Peso de caja cerrada; capacidad por contenedor referencial, sujeta a confirmación en factura proforma.

Daniel Molina · dmolina@destileriaveroes.com · +58 424 237 9964



RON BLANCO · CATEGORÍA ESTÁNDAR

Ron Veroes Blanco

Rones añejos de hasta 2 años filtrados en carbón activado, proceso que retira el color sin reducir aromas ni sabores.

Grado alcohólico	**35% Vol. (35° G.L.)**
Envejecimiento	**Hasta 2 años**
Composición	**Rones añejos filtrados en carbón activado**
Origen	**Venezuela — Destilería San Javier, Edo. Yaracuy**
Conservación	**Temperatura ambiente, protegido de la luz solar**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

COLOR

Transparente, resultado del filtrado en carbón activado.

AROMA

Predomina la madera de las barricas de roble americano ex bourbon, con toques tostados y un aroma final a caramelo.

SABOR

Amaderado característico de la barrica ex bourbon, con toques de vainilla, caramelo y frutos secos.

PRESENTACIÓN	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	CAJAS/CONTENEDOR	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
Vidrio 0,70 L — molde propio ★	6	7,1 kg	22 × 32 cm	2.200 cajas / contenedor 20'	En trámite	En trámite
Vidrio 1 L — molde genérico	12	≈ 20 kg	—	1.536 cajas / contenedor 40'	En trámite	En trámite

★ Formato principal. Peso de caja cerrada; capacidad por contenedor referencial, sujeta a confirmación en factura proforma.

Daniel Molina · dmolina@destileriaveroes.com · +58 424 237 9964



LICOR DE RON · LÍNEA DE VOLUMEN

El Fuerte

Licor Seco de Ron

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.

Grado alcohólico	**30% Vol. (30° G.L.)**
Envejecimiento	**5% de alcoholes envejecidos 3 años**
Composición	**Alcohol, agua, ron añejo, azúcar y caramelo**
Origen	**Venezuela — Destilería San Javier, Edo. Yaracuy**
Conservación	**Temperatura ambiente, protegido de la luz solar**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

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.

PRESENTACIÓN	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	CAJAS/CONTENEDOR	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
PET 1,2 L — molde propio ★	12	16 kg	33 × 24,2 cm	1.800 cajas / contenedor 40'	L-25.595	7591041000218
PET 1 L	12	14 kg	—	2.000 cajas / contenedor 40'	L-25.595	—
Vidrio 1 L	12	≈ 20 kg	—	A confirmar	L-25.595	—

★ Formato principal. Peso de caja cerrada; capacidad por contenedor referencial, sujeta a confirmación en factura proforma.

Daniel Molina · dmolina@destileriaveroes.com · +58 424 237 9964



AGUARDIENTE DE CAÑA · LÍNEA DE VOLUMEN

El Fuerte

Aguardiente

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

Grado alcohólico	**40% Vol. (40° G.L.)**
Envejecimiento	**Sin envejecimiento**
Composición	**Alcohol, agua y azúcar**
Origen	**Venezuela — Destilería San Javier, Edo. Yaracuy**
Conservación	**Temperatura ambiente, protegido de la luz solar**

PERFIL ORGANOLÉPTICO

COLOR

Transparente, sin turbidez ni sedimentos.

AROMA

Neutro, con toques dulces.

SABOR

Bastante neutro, con toques dulces que redondean el trago.

PRESENTACIÓN	BOT./CAJA	PESO CAJA	CAJA	CAJAS/CONTENEDOR	REGISTRO SANITARIO	CÓDIGO DE BARRAS
PET 1,2 L — molde propio ★	12	16 kg	33 × 24,2 cm	1.800 cajas / contenedor 40'	L-25.594	7591041000225
Vidrio 1 L	12	≈ 20 kg	—	A confirmar	L-25.594	—

★ Formato principal. Peso de caja cerrada; capacidad por contenedor referencial, sujeta a confirmación en factura proforma.

Daniel Molina · dmolina@destileriaveroes.com · +58 424 237 9964

RON AÑEJO VEROES

J-31355868-0

Contacto

Escríbanos indicando su mercado, el volumen estimado y el formato de interés. Respondemos con estructura de precios, disponibilidad y plan de etiquetado.

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)