Ron
MONTERO
Ron Español desde 1963

Somos herederos de una **tradición milenaria** y de un legado histórico
*We are heirs to a **thousand-year-old tradition** and a remarkable historical legacy*

MONTERO
Ron Español desde 1963

MOTRIL ESPAÑA

Beba con moderación, le durará más. 37,5% Alc./Vol.

TRADITION

We are part of the history of Motril, where Francisco Montero Martin was raised amongst sugar cane, molasses and distilleries. Intense aromas that led him to develop a refined taste for quality spirits and an obsessive desire to achieve the development of the 'perfect rum'. Once Francisco Montero became a master rum blender in 1963, he founded the **Bodega Ron Montero**. As a result, after more than half a century, **Ron Montero** has become the genuine Spanish rum.

WHAT MAKES US UNIQUE

Without sugar cane rum would not exist and its millenary tradition in Motril is the raison d'etre of **Ron Montero.** Our location between Sierra Nevada and the Mediterranean sea, is the ideal place to produce our rums.
The high quality of our raw materials, the use of virgin-oak casks and the traditional solera & criadera slow-aging process coupled with the best value for money on the market, are our hallmarks.

VISIT US!

We invite you to discover our history and the traditional process behind our rums through a unique sensory visit. An authentic experience to explore the true essence of rum in Motril.

Open doors Monday to Saturday
(no reservation required)

10:00 – **French**
12:00 – **Spanish**
13:00 – **English**

Admission: €5 adults
(Free for visitors under 18)
Free **entry for those born in or residing in Motril**

Approximate duration: 1 hour
For groups or visits outside these hours, please contact us.

Ron
MONTERO
Ron Español desde 1963

(+34) **629 223 428** - visitas@ronmontero.com

TRADICIÓN

Somos parte de la historia de Motril, donde Francisco Montero Martín creció entre cañas de azúcar, melazas y destilerías. Intensos aromas que le llevaron a desarrollar un refinado gusto por los licores de calidad y un obsesivo deseo por conseguir la elaboración de un 'ron perfecto'.
Así, en 1963, Francisco Montero, convertido ya en Maestro ronero, funda la **Bodega de Ron Montero**. Tras más de medio siglo, **Ron Montero** se ha convertido en el genuino ron español.

LO QUE NOS HACE ÚNICOS

Sin la caña de azúcar no existiría el ron y su tradición milenaria en Motril es la razón de ser de **Ron Montero**. Nuestra ubicación, entre Sierra Nevada y el Mediterráneo, es el lugar idóneo para elaborar nuestros rones.
La máxima calidad de nuestras materias primas, el uso de barricas vírgenes y un lento proceso de crianza tradicional de soleras y criaderas, además de la mejor relación calidad-precio del mercado son nuestras señas de identidad.

¡ VEN A VISITARNOS !

Te invitamos a conocer nuestra historia y el proceso tradicional de elaboración de nuestros rones en una visita única a través de los sentidos.
Una experiencia auténtica para descubrir la esencia del ron en Motril.

Puertas abiertas de lunes a sábado
(sin reserva previa)

10h. - **Francés**
12h. - **Español**
13h. - **Inglés**

Entrada adultos: 5 €
(Menores de 18 años: gratuita)
Entrada nacidos o residentes en Motril: Gratis

Duración aproximada: 1 hora
Para grupos o visitas fuera de este horario, consúltano.

www.ronmontero.com
Camino de la Vía s/n. 18600 Motril (Granada) España