



RON DE GRANADA
ELABORADO EN MOTRIL

MOTRIL ESPAÑA



TRADITION

Vi är en del av Motrils historia, där Francisco Martin Montero växte upp, omgiven av sockerrör, melass och destillerier. Intensiva aromer som ledde honom att utveckla en raffinerad smak för kvalitets-sprit och en strävan att uppnå utvecklingen av den "perfekta rommen". Således, grundade 1963 Francisco Montero, redan som rommästare, romkällaren Ron Montero. Nu, efter mer än ett halvt sekel, är Ron Montero den genuina spanska rommen.

VAD GÖR OSS UNIKA

Utan sockerrör skulle rom inte existera. Dess tusenåriga tradition i Motril är skälet till Ron Monteros existens. Vårt läge mellan Sierra Nevada och Medelhavet, gör det en idealisk plats för att producera vår rom. Den maximala kvaliteten på våra råvaror, användningen av fat som endast har innehållit rom och en tålmodig process av traditionell solera-åldring, plus det bästa värdet på marknaden är våra kännetecken.

! KOM OCH BESÖK OSS !

Vi är den enda rom källaren på Europas fastland som är öppen för publiken. Lär känna vår historia och den traditionella produktionen av vår rom. Tillsammans kommer vi att färdas genom sinness rike och upptäcka den genuina spanska rommens essens.

Gratis guidade turer tisdag till lördag. Kl. 12 på spanska och Kl. 13 på engelska. Besöket varar ungefär en timme.

På begäran (en vecka i förväg) kan turerna erbjudas på tyska, svenska, franska och danska.

Utanför dessa tider eller för grupper, var vänliga och kontakta oss.



TRADITION

Vi er en del af Motrils historie, hvor Francisco Montero Martin voksede op blandt sukkerrør, melasse og destilleri. Den intense aroma ledte ham til at udvikle en raffineret smag for kvalitets spiritus, og et ønske om at udvikle den 'perfekte rom'.

Så i 1963, da han blev 'master-blender', etablerede han Bodega Ron Montero. Resultatet – efter mere end et halvt århundrede – er at Ron Montero i dag er indbegrebet af Spansk Rom.

HVAD GØR OS UNIKKE

Uden sukkerrør ville der ikke være rom, og den tusindårige tradition i Motril er årsagen til at Ron Montero findes. Vores placering mellem Sierra Nevada og Middelhavet er den ideelle placering til at fremstille rom.

Vores kendemærke er den høje kvalitet af råvarerne, brugen af jomfruelige fade af egetræ samt den traditionelle langsomme lagring ved Soler-Criadera fremstilling. Det giver markedets bedste forhold mellem pris og kvalitet, og det er vores kendetegn.

BESØG OS!

På det europæiske kontinent er vi det eneste rom destilleri, der er åbent for offentligheden. Kom og hør vor historie samt hvordan vi fremstiller vor rom. Sammen vil vi rejse ind i smagens verden og opdage den autentiske spanske rom.

Gratis guidet rundvisning hver tirsdag til lørdag kl. 12 på spansk og kl. 13 på engelsk. Gennemgangen varer omkring 1 time.

Hvis man ønsker en guidet tur på tysk, svensk, fransk eller dansk, skal den bestilles 1 uge i forvejen.

Kontakt os hvis I ønsker en tur uden for den angivne tid eller en rundvisning for en gruppe.



RON
MONTERO

MOTRIL ESPAÑA



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'être 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 are the only rum distillery open to the public on the European continent. Join us in discovering our history and the traditional elaboration process of our rums. Together we will embark on a journey of the senses and discover the essence of the Spanish rum!

Free guided tours every Tuesday to Saturday, at 12pm in Spanish and at 1pm in English. The tour lasts approximately 1 hour.

On request (1 week in advance) guided tours can be offered in German, Swedish, French and Danish.

Please contact us if you have a request for tours outside of these hours or for a group tour.



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 !

Somos la única bodega de ron abierta al público en el continente europeo. Conoce nuestra historia y el proceso de elaboración tradicional de nuestros rones. Juntos realizaremos un viaje a través de los sentidos y descubriremos la esencia del genuino ron español.

Visitas guiadas y gratuitas de martes a sábado. A las 12 h. en español y a las 13h. en inglés. El recorrido tiene una duración aproximada de 1 h.

Bajo petición (con 1 semana de antelación) se pueden ofrecer las visitas en alemán, sueco, francés y danés.

Fuera de ese horario o para grupos rogamos contacten con nosotros.



TRADITION

Nous faisons partie de l'histoire de Motril, où a grandi Francisco Montero Martin entre cannes à sucre, mélasses et distilleries.

D'intenses arômes ont été élaborés jusqu'à obtention d'un goût raffiné avec des liqueurs de qualité, et toujours le désir intense d'arriver à l'élaboration d'un rhum parfait.

Ainsi, en 1963, le Maître du Rhum Francisco Montero, fondait la cave du "Ron Montero" depuis déjà plus d'un demi siècle avec un authentique rhum espagnol.

CE QUI NOUS REND UNIQUE

Bien sur, sans la canne à sucre, il n'existerai pas de rhum! La ville de Motril porte cette tradition millénaire qui est la raison d'être du Ron Montero. Ce lieu stratégique situé entre la montagne de la Sierra Nevada et la mer méditerranéenne est propre à l'élaboration de notre rhum.

La qualité supérieure de nos matières premières, l'usage des tonneaux vierges ainsi qu'un processus lent « d'élevage » (cuvage), pour un rapport de qualité prix du marché remarquable, tout cela fait que Le "Run Montero" est unique!

VENEZ NOUS RENDRE VISITE !

Nous sommes également les seuls en Europe à proposer des visites guidées de ce que l'on nomme la « Bodega ». Vous y découvrirez notre histoire ainsi que notre processus d'élaboration traditionnel de nos différents rhums. Ensemble nous réaliserons un voyage à travers les connaissances et l'essence même du génie du rhum espagnol!

Des visites guidées et gratuites de mardi à samedi. A 12 heures en langue espagnole et à 13heures en langue anglaise. La durée du tour est d'environ 1 heure

Sur demande avec une semaine d'anticipation, nous pourrions également organiser des visites en langues: allemande, française et danoise.

En dehors de ces horaires ou pour les groupes, veuillez nous contacter.



TRADITION

Wir sind ein Teil der Geschichte von Motril, wo Francisco Montero Martín zwischen Zuckerrohren, Melasse und Destillieren aufgewachsen ist. Intensive Aromen, die ihn dazu gebracht haben, einen raffinierten Geschmack für Qualitätsliköre und einem Zwangswunsch zu entwickeln: die Ausarbeitung des 'perfekten Rums'.

So gründete Francisco Montero, schon als Rummeister, 1963 den Rumkeller von Ron Montero. Mit der Zeit, mehr als ein halbes Jahrhundert, hat sich Ron Montero in den authentischen spanischen Rum verwandelt.

WAS UNS EINZIGARTIG MACHT

Ohne das Zuckerrohr würde der Rum nicht existieren, und seine tausendjährige Tradition in Motril ist der Grund der Existenz von Ron Montero. Unsere Lage, zwischen Sierra Nevada und dem Mittelmeer, ist der ideale Ort um unseren Rum auszuarbeiten.

Die maximale Qualität unserer Rohstoffe, die Benutzung von nicht-gebrauchten Fässern, und eine langsame Alterung mit dem traditionellen Solera-Criadera Vorgang, und dazu noch die beste Qualität-Preis-Beziehung des Markts, sind unsere Identitätszeichen.

KOMM UNS BESUCHEN!

Wir sind der einzige Rumkeller im kontinentalen Europa den das öffentliche Publikum besuchen kann. Lerne unsere Geschichte und den Prozess der traditionellen Ausarbeitung unseres Rums kennen. Zusammen werden wir eine Reise in das Reich der Sinne durchführen und die Essenz des authentischen spanischen Rums entdecken.

Kostenlose Führungen von Dienstag bis Samstag. Um 12 Uhr auf Spanisch und um 13 Uhr auf Englisch. Die Dauer der Führung ist etwa 1 Stunde.

Wenn verlangt (1 Woche im Voraus) können wir die Führung auf Deutsch, Schwedisch, Französisch und Dänisch anbieten.

Ausserhalb diesen Zeitplan oder für Gruppen bitten wir euch, mit uns Kontakt aufzunehmen.