**Ruta del ron en medio día (incluye almuerzo)**

Visite en medio día la Hacienda San Isidro, donde se produce el mejor ron de Panamá, el Ron Abuelo. La ruta inicia con la visita de la antigua casa colonial del fundador de la destilería, Don José Varela. Uno de los tantos jóvenes migrantes de España que llegó al país en 1906 y fundó la primera fábrica de azúcar de Panamá en el valle fértil de Pesé, óptimo para el cultivo de la caña de azúcar. En 1936, comenzó a destilar el jugo de la caña para producir licores. Desde entonces, su pasión, dedicación y experiencia se han transmitido durante tres generaciones, que se han empeñado en mantener la tradición, utilizar siempre los mejores ingredientes y efectuar el proceso de envejecimiento respetando los tiempos de refinamiento de este famoso ron. La ruta continúa por las plantaciones y la fábrica de la hacienda, donde conocerá las distintas etapas del proceso productivo. En primer lugar, la extracción del jugo, su fermentación y destilación. Y posteriormente, al recorrer las cantinas de la hacienda, observará el proceso de maduración del ron, efectuado en pequeños barriles de roble hasta que alcanzan los diferentes estándares que comercializan, el Ron Abuelo Añejo, el Ron Abuelo 7 años y 12 años, y el Ron Abuelo Centuria, envejecido durante 30 años. Al culminar la ruta, degustará algunos tipos de ron en el que percibirá sus perfumes, aromas e intensidad y disfrutará de un almuerzo típico panameño.

DURACIÓN: 5 horas aproximadamente.

HORARIO: 9:30 a.m., sujeto a confirmación.

GUÍA: en español/inglés.

INCLUYE: traslados desde y hacia el hotel, visitas, degustación de ron y almuerzo con bebidas.

INDUMENTARIA RECOMENDADA: ropa y zapatos cómodos, sombrero, protector solar y lentes de sol.