**Planea tu escapada a Puerto Rico bañado en ron**

¿Qué mejor para celebrar el día internacional del ron que en la capital mundial? Puerto Rico produce más del 70% del ron que se consume sólo en los Estados Unidos. Esta joya caribeña es la principal productora de ron, con más de 80 tipos de ron vendidos en todo el mundo.

Y si estás en Puerto Rico, la mejor forma de descubrir los lugares que hacen de esta extraordinaria isla la principal exportadora de ron es ¡probándolos! Aquí el itinerario ideal para degustar lo mejor del ron de la isla.

Puedes reservar tours de ron en el área de la región metropolitana con empresas como [Spoon](https://www.discoverpuertorico.com/profile/spoon/1587) o [Flavors of San Juan](https://docs.google.com/document/d/1686pS21Kf-CGspjl10sJWaD51GWAeQEz9Jvlr8Wo6zk/edit), que combinarán la historia con los mejores bares y lounges de la zona. Lugares como: **Casita de Rones**, **La Factoría**, **Junglebird**, **La Penúltima** y muchos más que estarán en la lista de bares a visitar. Pero, haz un plan para aventurarte a los lugares que fabrican la mercancía, reserva una visita a las destilerías y cervecerías que se enumeran a continuación para divertirte lejos de las multitudes.

Pro Tip: ¡Reserva con antelación! Muchos de los lugares que te mencionamos no necesitan una reservación previa, sin embargo, es lo mejor hacerles saber que estás en camino para que disfrutes de una experiencia excepcional. También los lugares que te compartimos son sugerencias para que hagas tu itinerario sobre la marcha.

**Día 1: Ni una gota gastada en Caguas**

Comienza tu día brindado por el paraíso en [El Grifo](https://www.discoverpuertorico.com/profile/el-grifo-craft-beer-vegan-joint/2933) en [Caguas](https://www.discoverpuertorico.com/regions/east/caguas). Este restaurante vegano redefine el café de la mañana y sustituye las mimosas por una versión borracha de una taza de java con su cóctel Desvelao’. Sí, esta bebida que se traduce como “desvelao” es un cóctel para el desayuno, perfecto para emprender tus aventuras. La creativa bebida mezcla café puertorriqueño con cerveza local Señora de la Noche y ron, decorado con un borde de azúcar y coco. ¡El café mañanero nunca ha sido tan divertido! Y claro, se puede maridar con cualquier cosa y la variedad de sabores en este restaurante de base vegetal es infinita; pero definitivamente deberías de probar las sliders de setas o la exquisita pizza al pesto. No obstante, si no eres de los que toma café, en El Grifo puedes encontrar todo tipo de cervezas locales y rones para elaborar un cóctel único por la mañana (o por la tarde).

Y cuando estés en Caguas, acércate a la [Fábrica de Sangría](https://www.discoverpuertorico.com/profile/sangria-factory/12458) y prueba la fantástica variedad de Sangría Los Hermanos. Desde su sangría de café hasta sus icónicos sabores de maracuyá y guayaba, puedes comprar una botella para llevarla a tu casa o disfrutarla en tu siguiente parada.

Puedes terminar el día en su autocine o aventurarte a ver más cosas de Caguas, como el [Museo del Tabaco](https://www.discoverpuertorico.com/profile/museo-del-tabaco-herminio-torres-grillo/9307) o ir al [Casino Real](https://www.discoverpuertorico.com/profile/four-points-sheraton-caguas-real-hotel-casino/1061). Pero decidas lo que decidas hacer, planifica una cena en el restaurante [Funche](https://www.discoverpuertorico.com/profile/funche-restaurant/12845). Este lugar de lujo sirve versiones elevadas de la cocina criolla. El chef rinde homenaje a los platos tradicionales que van desde los piononos fritos rellenos de carne de cerdo hasta el pulpo a la brasa y una mermelada de pimientos dulces sobre queso parmesano. Y los cócteles… ¡Oh, los cócteles son para morirse! El coctelero de la casa utiliza ron puertorriqueño y varios zumos naturales tropicales que combinan muy bien con la cena para elevar tu paladar y tu noche a nuevas dimensiones.

**Día dos: Ron en las montañas**

Tu próxima reunión con las bebidas espirituosas tomará lugar en las colinas de [Vega Alta](https://www.discoverpuertorico.com/regions/north/vega-alta#!grid~~~random~1), donde se encuentran [San Juan Artisan Distillers](https://www.discoverpuertorico.com/profile/san-juan-artisan-distillers-llc/12887). Este es un gran centro para aprender acerca del ron caña o lo que es lo mismo, el moonshine puertorriqueño. Primero, Pepe, el propietario de la destilería, te dará la bienvenida en una casita a la entrada. Esta casita, está decorada con fotos de antaño que explican la historia de la molienda en Puerto Rico, que te harán sentir que estás en la casa de la abuelita. Y justo como en la casa de la abuelita, se te recibe con un regalo, que en este caso es un refrescante cóctel (estás de suerte si es el de passion fruit one, sabe delicioso) Después, el propio Pepe o un miembro de la familia, te llevará a dar un paseo por la fábrica y te contará toda la historia de la producción de caña de azúcar en la Isla. Esto es importante porque en este ron se utiliza la extracción de la caña de azúcar o guarapo, no la melaza. Además, la empresa familiar cultiva su propia caña de azúcar, ¡también podrás visitar la granja durante la visita!. Y como parte de la visita, aprenderás todo sobre el proceso de fabricación del ron **Tresclavos**, un whiskey artesanal con infusión de fruta fresca de la isla. Encontrarás sabores como quenepas, piña, mango, maracuyá, coco y especias (sí, ¡podrás probarlas todas aquí!) Y también podrás probar el primer ron agrícola de Puerto Rico: **Ron Pepón**, elaborado directamente a partir de los cultivos de caña de azúcar y producido íntegramente en la finca.

Así que, bottoms up, que ya terminó la cata, lo que significa que es hora de comer.

Desciende por las colinas empapadas de ron de Vega Alta hasta el pueblo vecino de [Vega Baja](https://www.discoverpuertorico.com/regions/north/vega-baja#!grid~~~random~1) para almorzar en el [restaurante UP](https://www.discoverpuertorico.com/profile/restaurant-bar/5148). En este restaurante tan criollo, puedes encontrar platillos básicos como mofongo, pargo frito, filetes de falta, arroz mamposteao y mucho más.

**Día 3: Es mediodía en algún lugar… ¿cierto?**

Es un nuevo día, pero todos los caminos conducen a más degustaciones de ron, y te espera un placer especial cuando te adentres en las montañas de Puerto Rico. En [Jayuya](https://www.discoverpuertorico.com/regions/central-mountains/jayuya#!grid~~~random~1), cerca del Cerro Punta, el pico más alto de la Isla, encontrarás paisajes verdes llenos de helechos, palmeras, flamboyanes y la [Destilería Cruz](https://www.discoverpuertorico.com/profile/la-destileria-craft-spirits/7829). Siéntete como un verdadero jíbaro (como llaman a las personas del campo) cuando respires la frescura del aire de las montañas y recorras esta asombrosa y moderna destilería. Allí encontrarás dos tipos de ron muy diferentes, uno para competir con cualquier whisky o ron añejo y otro que rinde homenaje al tradicional “moonshine” que se hacía en las zonas rurales de la Isla.

Recorre y pasea por las cámaras de barriles y entra en la sala de máquinas, donde podrás ver todos los procesos para crear estos rones de alta calidad. La estrella del espectáculo será Ron Artesano, un ron elaborado por el experto Javier Herrera, uno de los consultores de ron más importantes del mundo, y producido en una selva tropical. ¿No es genial? Han elaborado cuidadosamente una bebida espirituosa de primera calidad, desde la propia bebida, elaborada en pequeños lotes, hasta la etiqueta de lata hecha a mano, pintada y estampada a mano en Francia. Además, al final de la visita, que es gratuita si llamas y reservas, podrás degustar los cuatro sabores de Ron Artesano y un poco de PitoRico (aguardiente con infusión de frutas).

**Día 4: El ron en la región metropolitana**

Antes de dejar la isla, deberías visitar [Ron del Barrilito](https://www.discoverpuertorico.com/profile/ron-del-barrilito-visitor-center/7984), una de las mayores destilerías en Puerto Rico. Situada en [Bayamón](https://www.discoverpuertorico.com/regions/metro/bayamon#!grid~~~random~1), la Hacienda Santa Ana es la destilería de ron más antigua de Puerto Rico. La bebida espirituosa es alabada como el mejor ron añejo tipo whisky que ofrece el Caribe. Incluso tienen un barril de 1952 esperando a ser abierto para celebrarlo en la plaza del pueblo si cambia el estatus territorial de Puerto Rico.

Recorre el cuartel de barriles, solo del aroma del ron añejo, estarás deseando ir a degustar. Aprende de dónde viene el nombre de este extraordinario ron, que se traduce literalmente como Ron del Barrilito, recorre la finca y prueba todos los rones disponibles, desde el de dos estrellas hasta la botella de ron de cinco estrellas, de 700 dólares. También puedes reservar una clase de mixología en la Hacienda.

Cuando hayas terminado con la vista, la clase y la tienda de regalos, donde puedes embotellar tu propio ron y comprarlo, puedes pasar el rato en el bar y beber cócteles especiales preparados por mixólogos locales.

Si tienes tiempo antes de partir, ve directamente a El Nido, una tienda de artesanía local convertida en bar y asador justo enfrente de la estación de tren de Bayamón. Come hamburguesas de alta calidad mientras bebes algunas de las mejores cervezas de la isla, como las de [Ocean Lab](https://www.discoverpuertorico.com/profile/ocean-lab-brewing-co/3781), FOK, Ales de [Rincón Beer Company](https://www.discoverpuertorico.com/profile/rincon-beer-company/3005) y **Boquerón Brewing Co**. La concept store de artistas del patio está justo al lado del bar.

Descarga imágenes en alta resolución: [**aquí**.](https://drive.google.com/drive/folders/1FHJ8vvVz676q-R9rLHGQ-i1Cuv1f0rkg?usp=sharing)

**Acerca de Discover Puerto Rico**

Discover Puerto Rico es una Organización de Mercadeo de Destino (DMO, por sus siglas en inglés) privada, sin fines de lucro, recientemente establecida, cuya misión es hacer que Puerto Rico sea visible para el mundo como un destino de viaje de primer nivel. La DMO trae prosperidad a la gente de Puerto Rico mediante la promoción colaborativa de la diversidad y singularidad de la isla para viajes de ocio y negocios, y eventos. Es responsable de todo el marketing, las ventas y la promoción global del destino y trabaja en colaboración con actores clave gubernamentales y no gubernamentales locales en toda la economía de visitantes de Puerto Rico y la comunidad en general, para potenciar el crecimiento económico. Para descubrir toda la belleza que la isla tiene para ofrecer, visite [DiscoverPuertoRico.com](https://www.discoverpuertorico.com/)

**Contactos de medios:**

Carolina Trasviña | [ctrasvina@alchemia.com.mx](mailto:ctrasvina@alchemia.com.mx)

Anna Villagómez | [avillagomez@alchemia.com.mx](mailto:avillagomez@alchemia.com.mx)