



# Un Viaje Sensorial

## Tour de destilerías de gin, vermut y whisky en Bariloche

**Inicio:** Recogida por el hotel

**Hora de inicio:** 13:00 (horario aproximado según ubicación del hotel).

**Hora de finalización:** 19:00 (aproximadamente).  
Incluye traslado de vuelta para mayor comodidad.

**Asistencia:** Un coordinador bilingüe te acompañará durante toda la experiencia



Primera Parada

### Milvago (Vermutería)

**Actividad:**

Almuerzo de tres pasos maridado con vermut artesanal.

**Duración en Milvago:**

Aproximadamente 2 horas.

**Detalles del Almuerzo:**

**Entrada:**

Dúo de empanadas (hongos de pino y trucha) acompañadas de una degustación de vermut.

**Plato Principal:**

**Trío de bruschettas patagónicas:**

- Cordero a la vinagreta.
- Trucha ahumada con queso crema y hierbas frescas.
- Morcilla con manzanas al vermut. Incluye una bebida a elección entre tónica, pomelo o soda.

**Postre:**

Crema helada de frutos del bosque, maridada con una copa de Milvago Reserva.

**Encuentro con los propietarios:**

Charla sobre la elaboración artesanal del vermut, su historia y proceso creativo.



## Segunda Parada Madoc (Destilería de Whisky)

**Actividad:**  
Visita guiada y degustación de whisky

**Duración en Madoc:**  
Aproximadamente 1 hora.

**Detalles:**  
Charla de introducción: Los propietarios explicarán el proceso de destilación y las técnicas empleadas en la creación de sus whiskies.  
Degustación: Cata de diferentes tipos de whisky, resaltando las particularidades de cada uno.

## Última Parada Athos (Micro Destilería)

**Actividad:**  
Visita a la fábrica de gin, explicación del proceso de destilación y cata final.

**Duración en Athos:**  
Aproximadamente 1 hora.

**Detalles:**  
Recorrido por la destilería: Explicación detallada del proceso de elaboración del gin y los ingredientes botánicos utilizados.  
Degustación y Copa Final: Cata de sus distintas variedades de gin. Luego, podrás elegir tu gin favorito y disfrutar de un gin tonic preparado al momento.

