

martes 23 de abril de 2019

Bodega "El Bergo"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Aznalcázar

La Bodega El Bergo es el único testigo de la cultura del mosto en Aznalcázar. Data de mediados del s. XX, y fue fundada hace 62 años por Cristóbal Díaz Bernal, afamado picador natural de Villamanrique de la Condesa. El mosto pisado, de las variedades Zalema, Pedro Ximénez, Garrido Fino y Mantuo de Sanlúcar, procede de Chucena y sobre todo de Montilla, que posteriormente fermenta en sus 20 bocoyes de castaño y roble y en 18 botas de roble, también americano.

Su mosto presenta un atractivo color amarillo pálido, levemente turbio, con aroma a fruta

madura, a levadura, floral, con notas maderizadas que se aprecian en boca, al igual que la fruta. Se muestra punzante, sin aristas ácidas, térmico y de agradable persistencia. "El Bergo" fermenta y embotella su mosto en dos variedades, con y sin carbónico añadido, siendo el primero muy apreciado.



[Descargar imagen](#)

Para completar la información, descarga la Guía Turística "Ruta del Mosto por el Aljarafe"