

martes 23 de abril de 2019

Bodega "El Caimán"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Bollullos de la Mitación

Con casi 80 años de tradición, fundada en 1939, "El Caimán" es otra de las bodegas emblemáticas de Bollulos que producen mosto de elaboración propia. Su viña cuenta con diez mil cepas sobre tierra de albariza, de las variedades Garrido Fino y Zalema que posteriormente fermentan en sus bocoyes de castaño y roble americano.

Su mosto, de color amarillo verdoso, ligeramente turbio nos sorprende con notas florales, herbáceas, y con recuerdos madera. En boca se muestra,

sápido, cítrico, marcado por una leve acidez y astringencia que marcan el carácter de este excelente mosto, y que marida a la perfección con los platos tradicionales que ofrece la bodega, como sus famosas y excelentes migas, guisos caseros del Aljarafe y carnes ibéricas, entre otras especialidades de la carta. Dentro de la propia bodega, además de sus magníficos bocoyes, cuentan con la prensa con la que cada año obtienen el mosto, así como una profusa decoración con aperos y útiles relacionados con la cultura vitivinícola del Aljarafe.



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