

martes 23 de abril de 2019

Bodega "El Corral de la Pacheca"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Bollullos de la Mitación

La Bodega data de 1978. Siendo otra de las bodegas más emblemáticas de Bollullos de la Mitación que produce mosto de elaboración propia de manera artesanal. Su conocida viña se encuentra anexa a la ermita de Cuatrovitas, y en sus 5,5 hectáreas en tierras de albariza poseen vides de las variedades Garrido Fino, Zalema y Macabeo.

En su bodega fermentan el mosto en unos 80 bocoyes de roble americano de formidable factura, cuidados con sumo esmero.

Su mosto, de color oro pajizo y ligeramente turbio se caracteriza por su intensidad aromática, con notas florales, a hierba fresca, y con recuerdos a fruta madura y madera. En boca se muestra rotundo, sávido, cítrico, marcado por una leve acidez y astringencia agradable y persistente.



A nivel gastronómico, la bodega se muestra como un interesante espacio culinario, ya que posee una carta muy versátil que se renueva continuamente y ofrece calidad y especialidades tradicionales del Aljarafe, como espárragos, espinacas, garbanzos y migas, además de especialidades como carnes a la brasa y platos caseros.

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