

martes 23 de abril de 2019

# Bodega "El Estribo"

## Ruta del Mosto del Aljarafe en Bollullos de la Mitación

En plena travesía de Bollullos de la Mitación, se encuentra "El Estribo", una interesante bodega – restaurante fundada en 1995, pero que ha crecido en fama y popularidad no solo por su mosto, sino por la calidad de sus platos. Como en otros establecimientos de la localidad, el mosto pisado, de la variedad Pedro Ximénez, proviene de Montilla y es fermentado en sus bocoyes de castaño.

Su mosto, amarillo oro, es límpido, escasamente turbio con intenso aroma a levaduras y a fruta blanca, con leves notas a fruta madura y a madera. En boca es sávido, cálido y deja una agradable sensación térmica final.



[Descargar imagen](#)

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