

martes 23 de abril de 2019

Bodega "El Tete"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Bormujos

Desde 1994 la Bodega "El Tete" fermenta el mosto pisado de Garrido Fino de Bodegas Salado en sus 16 botas de roble americano procedente de las antiguas atarazanas de Gaviño que se encuentran dispuestas en el establecimiento. De aspecto rústico y con guiños decorativos relativos a la cultura popular del Aljarafe, se respira y se huele a vino nada más entrar ya los aromas de la tradicional gastronomía de la comarca, representada por la carne a la brasa y los guisos,

como las espinacas con garbanzos. El mosto embotellado presenta un color amarillo verdoso, turbio y con escasas burbujas de carbónico producto de la fermentación. Aromas florales, a levaduras, discreto. En boca, es punzante, sávido, ligeramente dulzón, causando leve efervescencia en la lengua debido a la presencia de carbónico y con un postgusto agradable. "El Tete" también elabora en sus bocoyes un interesante y aromático solera y embotella su propio mosto que adquiere carbónico natural y unas notas punzantes en boca que merece la pena probar.



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