

martes 23 de abril de 2019

Bodega "La Escalera"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Bollullos de la Mitación

Quizás Escalera sea una de las fundamentales instituciones artesanales del mosto, no sólo en Bollullos de la Mitación, sino en todo el Aljarafe. Desde sus inicios, en 1950, su esencia sigue intacta, tan solo se ha sustituido el primitivo suelo de albero, pero su oficio y su ciencia popular en torno a la viña, al culto a la Garrido Fino y a la gastronomía tradicional de la comarca se respiran en este señero establecimiento.

Escalera cuenta con viña propia, cinco hectáreas de la variedad Garrido Fino y Moscatel podadas en el tradicional sistema vaso sobre tierra de albariza y barros rojizos. El mosto es de elaboración propia, pisado en su lagar y fermentado en 50 bocoyes de castaño y roble americano.

Su mosto, de color oro, turbio, presenta un fino y agradable aroma a tiza y a notas florales, de hierba fresca. En boca es sutil, fino, de ligero y agradable dulzor y gusto frutal, fruto de la combinación con la Moscatel y la Garrido Fino.

En Escalera no solo destaca la pasión por la viña, sino por las elaboraciones gastronómicas típicas del Aljarafe y sus guisos. La estrella indiscutible de Escalera es su exquisito pollo guisado, pero también destacan entre su carta de guisos tradicionales los guisos de garbanzos, las espinacas, la sangre encebollada y el menudo casero, que maridan de manera excelente son su mosto de cosecha propia.

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

