

martes 23 de abril de 2019

Bodega "La Perdiz"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Villanueva del Ariscal

Mosto de cosecha propia de la variedad Garrido Fino cultivada en cinco hectáreas de suelo franco-arenoso con sistema tradicional de poda en vaso. Después de su prensado, el mosto es fermentado en 32 bocoyes de castaño y roble americano pertenecientes a la antigua y prestigiosa bodega jerezana Páez y Hermanos, que le confieren al mosto características especiales. Su excelente y singular mosto, de color amarillo verdoso, ligeramente turbio, punzante en nariz, con intensos aromas florales y a fruta blanca, con leves recuerdos a madera. En boca es redondo, untuoso, sávido, de paso en boca agradable.



Presenta leve astringencia y persistencia térmica agradable. Posee una nutrida carta de platos tradicionales de la gastronomía aljarafeña, que lo convierten en referente en la comarca y que maridan de forma excepcional con sus mostos de cosecha y elaboración propia. Entre ellos destacan los garbanzos, la carne con tomate, la caldereta y las espinacas con garbanzos.

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