

martes 23 de abril de 2019

Bodega "La Sillera"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Benacazón.

La Bodega "La Sillera", desde 1990 guarda celosamente en la nave de su bodega 70 bocoyes de castaño en los que fermenta mosto de Pedro Ximénez procedente Montilla. Al entrar en el establecimiento, y tras traspasar su patio interior, lo que se nos presenta en primera instancia como un bar da paso a su bodega, perfectamente acondicionada para la fermentación del mosto. Se respira oficio, tradición y se puede observar el esmerado trabajo de reparación y restauración de sus bocoyes.

Su mosto, de color amarillo dorado, ligeramente turbio, presenta pequeñas burbujas de carbónico. Su aroma es sutil, floral, con aromas de fermentación y notas a fruta madura, ligeramente maderizado. En boca es punzante, algo efervescente, con cierta acidez y astringencia, de paso agradable y sensación térmica ligeramente persistente y agradable.



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