

martes 23 de abril de 2019

Bodega Patacabra

Ruta del Mosto del Aljarafe en Espartinas.

La fundación de la bodega data del año 1908, y su sistema de producción se basa en el tradicional sistema de criaderas y soleras en 150 botas de roble americano. Para el mosto, cuentan con 8 bocoyes (toneles de 600 l) de castaño, más apropiados estos últimos para el mosto por su mayor porosidad y el corto periodo de fermentación en madera de este vino.

Su viña, "El Granadal", en tierras altas de albariza, cuenta con un 90% de viñas de la variedad Garrido Fino y un 10% de Pedro Ximénez, con sistema de conducción en espaldera y poda a doble cordón.

Esta bodega no solo es merecidamente conocida por su tradicional mosto, sino por sus excelentes y singulares finos y olorosos de Garrido Fino, de reconocido prestigio y calidad, que elaboran y envasan con cuidado y esmero.

Su mosto, de color amarillo oro, cristalino y brillante, presenta intensidad aromática, con notas florales, a fruta blanca y aromas a fermentación y madera. En boca es ligero, sutil, frutal, punzante y con un agradable toque cítrico.

Merece mencionarse que Bodegas Patacabra posee en sus instalaciones un lagar con su tradicional prensa de husillo con armazón de madera de encina, que se acciona manualmente y que se encuentra en perfecto estado de funcionamiento. Asimismo posee una magnífica colección fotográfica de labores y aperos de vendimia de mediados del s. XX, una autentica reliquia etnográfica que refleja la secular cultura vitivinícola de la comarca.

PRODUCTOS.

- Mosto.
- Fino.
- Generoso Patacabra.
- Cream Patacabra.



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

