

martes 23 de abril de 2019

Bodega "Pepe Girón"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Bormujos

Una de las mayores bodegas de Bormujos, la Bodega "Pepe Girón" no sólo destaca por el bien merecido renombre de su mosto, sino por su exquisita gastronomía tradicional aljarafeña.

La bodega, fundada en 1979, produce mosto de cosecha y elaboración propia y poseen en Bormujos tres hectáreas de viña en tierra franco-arenosa, al borde del Arroyo Riopudio, que cuenta con las variedades Garrido Fino, Mantuo de Sanlúcar y Palomino fino. Posteriormente fermenta



en 22 bocoyes de castaño ordenados en andanas, que en su mayoría presiden la nave principal de la bodega.

Su mosto presenta un atractivo color amarillo verdoso, ligeramente turbio, sorprendiendo en nariz su aroma floral, y a levadura con leves notas a madera. En boca se muestra sávido, punzante, ligeramente ácido y levemente astringente, de agradable persistencia. Leves recuerdos a madera en boca.

Además de su excelente mosto, la fama de la bodega es bien merecida por su amplia y succulenta carta, colmada por un extenso apartado de especialidades gastronómicas del Aljarafe como los garbanzos con bacalao, la caldereta de venado, las espinacas, el cocido de calabaza y el cocido de acelgas.

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