

martes 23 de abril de 2019

Bodegas Góngora.

Ruta del Mosto del Aljarafe en Villanueva del Ariscal.

Bodega fundada en 1682 por Don José de Góngora y Arando en Villanueva del Ariscal, quien adquirió la antigua Hacienda San Rafael y decidió convertirla en bodega para la crianza y envejecimiento de vinos finos y generosos, pasándose a llamar Hacienda Pata de Hierro. Actualmente, la bodega está especializada en vinos finos, generosos y brandys, siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras, siendo la única en la comarca que se dedica a la producción de estos últimos.



La hacienda posee varias bodegas o naves en su interior, cada una con características particulares de estructura, humedad y temperatura, adaptadas a los diferentes vinos que produce Góngora, dotándoles de un carácter diferenciador y características organolépticas singulares.

En extensión, Góngora cuentan con una superficie de 11.400 m², distribuidas entre sus bodegas: “El 126” (amontillados y vinos finos), “La Virgen”, “El americano” (olorosos y dulces), “Las 70” (vinos finos), “La Esperanza”, “Las criaderas” (olorosos y dulces), “La Eusebia” (olorosos y dulces) y “Pata de Hierro”, que poseen 1.500 botas de roble americano, que se distribuyen en forma de soleras y criaderas por las diferentes naves.

La bodega se configura como un verdadero tesoro patrimonial, ya que algunas de sus bodegas de crianza datan de época fundacional, a finales del s. XVII, entre ellas la bodega “Pata de Hierro”, donde reposan las antiguas soleras en botas centenarias, o “El 126”. En ellas se conserva el auténtico tesoro de la bodega, compuesto por la “Selección Imperial” de vinos, que tienen su origen en unas partidas de vinos viejos amontillados, olorosos y dulces adquiridas el s. XIX por Don Rafael de Góngora y Dávila, cuarta generación de los Góngora.

Su mosto, procedente de uva de la variedad Garrido Fino, presenta color amarillo pálido, ligeramente turbio. En nariz, predomina la elegante suavidad de la varietal, con notas a fruta blanca y agradables recuerdos a fermentación. En boca se muestra punzante, vivo, efervescente debido a un leve toque de carbónico residual que ensalza su gusto frutal. De paso ligero, agradable y elegante y correcta acidez.

Sus viñas se sitúan en el histórico triángulo de producción de vino del Aljarafe (Espartinas / Villanueva del Ariscal / Umbrete), en tierras de albariza, y cuenta con las variedades Garrido Fino, Pedro Ximénez y Moscatel.

A nivel patrimonial, Bodegas Góngora cuenta con una pieza única en lo que se refiere a la historia de la vinicultura, un lagar que data de 1574 en perfecto estado de funcionamiento, con una prensa de viga de husillo y quintal, realizada en madera de pino de Flandes. La prensa posee una longitud de 17 m y alcanza 12 toneladas de peso. Completan el ingenio dos piedras de 4.000 kilos de peso colocadas en su extremo, y posee una capacidad de presión de 15.000 kilos. Hay que destacar que el inmueble de Bodegas Góngora se encuentra declarado Bien de Interés Cultural con categoría de “monumento” por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, siendo un elemento único en sus características y estado de conservación.

PRODUCTOS

- Mosto.Vinos Generosos: Fino Pata de Hierro / Fino Aljarafe / Finísima Andanita / Amontillado Muy Viejo / Amontillado Muy Viejo Selección Imperial / Solera 1840 / Oloroso Góngora / Oloroso Viejísimo Selección Imperial / PX Dulce / P.X. Dulce Añejo Selección Imperial / Moscatel Góngora.
- Blancos: Señorío de Heliche / Marqués de Heliche.
- Brandy: Góngora Gran Reserva / Polifemo.
- Bebidas aromatizadas a base de vino y otros: Orange Duque de Carmona (vino de naranja) / Chocof Góngora (vino de chocolate).

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