

martes 23 de abril de 2019

Bodegas Salado

Ruta del Mosto del Aljarafe en Umbrete

Bodega bicentenaria, fundada en 1810 por D. Ramón Salado, es una de las bodegas más conocidas y con más solera del Aljarafe sevillano. Posee viñedos propios en tierras albarizas altas en distintos municipios de la comarca, siendo sus afamados mostos que elaboran tradicionalmente muy demandados incluso en Sevilla capital. Tras cinco generaciones, es una de las bodegas más innovadoras del Aljarafe, como así lo demuestran sus elaboraciones de vinos blancos, tintos y espumosos de gran calidad. Además de numerosos servicios de enoturismo, Bodegas Salado ofrece visitas a sus bodegas y viñedos, catas de su vinos que presentan el complemento perfecto para la visita turística del Aljarafe.



Su mosto es elaborado con uvas de las variedades Pedro Ximénez y Garrido Fino, vendimiadas manualmente. Después de un prensado suave arranca su fermentación en acero inoxidable y termina dando paso a una madurez lenta en botas de roble hasta su embotellado. Muestra una atractiva tonalidad amarillo dorado de intensidad media, aroma a frutas blancas, manzana y pera, con recuerdos fermentativos. En boca, sabor fresco y equilibrado, untuoso y ligeramente abocado.

VIÑEDOS

Cuenta con 70 hectáreas de viñedos en tierras de albarizas altas en el Aljarafe sevillano de las variedades Garrido fino Y Pedro Ximénez, distribuidas entre los términos de Huevar del Aljarafe y Carrión de los Céspedes, concretamente en las fincas La Serrana, Los Clérigos y las Yeguas.

- La Serrana.

Localización: Huévar del Aljarafe.

Extensión (Hectáreas): 18

Terreno: Albariza

Variedades: Pedro Ximénez, Garrido Fino, Zalema y Tempranillo.

- Los Clérigos.

Localización: Huévar del Aljarafe.

Extensión (Hectáreas): 11

Terreno: Albariza.

Variedades: Garrido Fino y Zalema.

- Las Yeguas.

Localización: Carrión de los Céspedes.

Extensión (Hectáreas): 17

Terreno: Albariza.

Variedades: Pedro Ximénez, Garrido Fino, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Garnacha Blanca.

PRODUCTOS.

- Mosto: Mostum (Pedro Ximénez y Garrido Fino).
- Blancos: Lagar de Salado Blanco (Garrido Fino) / Astarté Roble.
- Tintos: Lagar de Salado Tinto (Tempranillo) / Turdetano Roble (Tempranillo).
- Generosos: Fina Blanca Paloma (Pedro Ximénez) / Abuelo Rafael (Pedro Ximénez) / Tío Pedro (Pedro Ximénez).
- Espumosos: Umbretum (Garrido Fino).
- Vinagres, bebidas aromatizadas a base de vino y otros: Umbrejito (Rebujito) / Divinum (Vinagre de Yema) / Divinum (Vinagre Balsámico) / Invito (Vermut) / Seville Orange (Vino Naranja).

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