

martes 23 de abril de 2019

Taberna "El Mellizo"

Ruta del Mosto del Aljarafe en Villanueva del Ariscal

Emblemática y conocida bodega, su merecida fama se basa en parte a que sus propietarios compran las uvas en Villanueva del Ariscal, que prensan en el lagar que está en uso dentro de la bodega, y posteriormente fermentan en diez bocoyes de madera de castaño que se encuentran distribuidos por las distintas estancias del local, que se encuentra profusamente decorado con motivos y aperos de labranza y del laboreo de la viña aljarafeña.



[Descargar imagen](#)

Mosto de la variedad Garrido Fino de color amarillo pajizo, turbio, con notas a hierba fresca, floral, notas a tiza, olor a sulfuroso (mineral). En boca sávido, levemente astringente, ligeramente dulzón y punzante, generando leve sensación de carbónico (chispeante). Cierta aguja, maderizado en boca y leve acidez.

De decoración costumbrista y relacionada con las labores vitivinícolas de la comarca, la prensa que se conserva en su interior se encuentra todavía en uso, y a nivel gastronómico, cuenta con una excelente carta de cocina tradicional andaluza.

Para completar la información, descarga la Guía Turística "Ferias, Fiestas y Otros Eventos del Aljarafe"