Agás do Tempo, nueva añada y su signo de identidad, vinos de finca y de garaje

miércoles 17 de agosto de 2022

ESCRITO POR MEMBAJADORA



El verano depara sorpresas y una de estas es que te visiten los vinos de la nueva añada de los vinos de Agás do Tempo (Herederos de J.Freijido). Recibimos con expectación los vinos del 2021 y su nueva incorporación, O Ovo da Cabuxa.



Agás do Tempo, la bodega que se dice de 4ª generación, aunque se podría considerar ya una 5ª con la incorporación de Iván Pereira. A principios del S.XX la familia elaboraba ya vinos con uva propia, pero será en 1997 cuando la bodega encamina su visión actual con Jesús Freijido, abuelo del enólogo Felicísimo Pereira. Además de este proyecto Felicísimo y Maribel, su compañera de vida, gestionan Enoavia, asesoran muchos otros proyectos con gran reconocimiento además de ser la otra parte, junto al periodista Marcial Pita, de Bodegas el Paraguas.



Agás do Tempo es el proyecto familiar y ligado a una de las fincas más emblemáticas del **Ribeiro**, en Ribadavia, **Finca La Cabrita**, en la confluencia de los ríos Avia y Miño, un mesoclima especial y destacando abundancia de cepas centenarias y su suelo granítico (sábrego, granito descompuesto). A este particular viñedo a pie de **Ribadavia** destacar que es la única bodega que queda en la actualidad en el corazón de la judería de esta localidad.

AGÁS DO TEMPO 2021.

Treixadura, albariño, loureira y caiño blanco en viñedo **Finca la Cabrita ,**Ribadavia

Siendo un vino que siempre ha mostrado complejidad y elegancia, con la incorporación de la caiño blanco y haber prescindido del pequeño porcentaje de torrontés que estaba presente en su coupage, se ha vuelto un vino más descarado, entra ya provocando y tentador, vamos que no puedes parar de beber.

Ha ganado en complejidad y profundidad. Un vino con primera nariz plena de fruta y que se va cargando de matices como el color amarillo -verdoso de la flora habitual de Galicia, "xesta" (retama), mimosas, sin faltar las notas frescas de la "nébeda" (notas mentoladas con, anís, orégano) y mineralidad. Un vino, tremendamente fresco y placentero.

FELICÍSIMO 2021

Treixadura y albariño, en este caso de **Gomaríz.**

Se presenta con notas de fruta en sazón, fruta de pepita, pero destaca la fruta de hueso y el pomelo rosa más marcado en boca y que lo presenta con un amargosillo final que contribuye a largura y elegancia. Un vino envolvente, untuoso donde no faltan los recuerdos de infusiones de hierbas y flores. Se presenta, amplio, sabrosón y persistente, de esos que te hacen ensalivar. Un vino ,sin duda, para todos los públicos.

O OVO DA CABUXA 2021

Treixadura de **Finca La Cabrita**

La "cabuxa "es una cría de cabra cuando ya ha dejado de mamar.

En este caso la treixadura ha madurado en un **huevo de hormigón** y ha estado en contacto con sus **lías** 5 meses.

Un vino con gran personalidad, redondez, volumen y equilibrado. Ese movimiento constante de lías en suspensión, lo que podríamos considerar un "batonnage" de por sí, dotan al vino de grasa en boca, untuosidad y aromas varietales potenciados destacando las notas de fruta acompañadas de notas cremosas y minerales. En boca gran amplitud y no falta la sensación de extracto seco sobre la lengua que sin duda le aporta el continente.

FINCA LA CABRITA 2021

Sousón, brancellao, caiño y mencía de Finca La Cabrita

Destaca la disminución de mencía en la ensambladura en relación con otras añadas. Se ha crecido en color, de una juventud rabiosa, estructura y carácter, más cuerpo , frescura y nervio.

Las castes se vinifican por separado y luego se ensamblan. Destaca la fruta silvestre con pinceladas herbales y mineralidad. Nuestro paladar disfruta de un vino que ha ganado en amplitud y profundidad manteniendo carácter y frescura. Para disfrutar.

Feli y Maribel, habéis venido tan bien acompañados que podéis volver cuando queráis jajajaj





