

■ VILA NOVA DE FOZ CÔA

Vinhos... para seniores

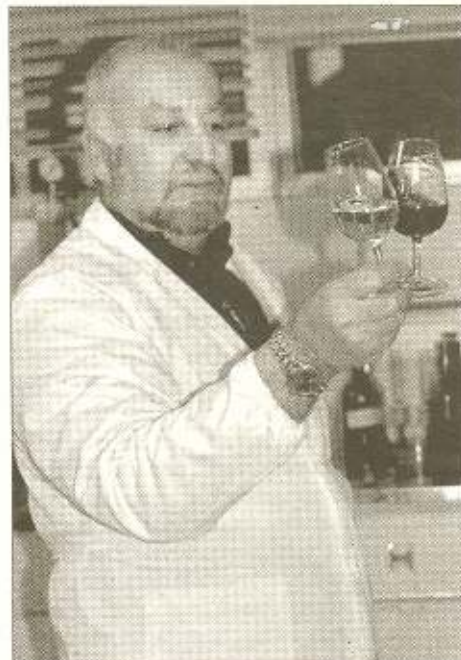
☞☞☞ Aproveitando as características que a região do Douro Superior empresta aos vinhos do Douro, a Adega Cooperativa de Vila Nova de Foz Côa vai lançar no mercado dois vinhos especiais, um branco e outro tinto, destinados ao consumo por parte dos seniores. Para o efeito, foram elaborados lotes específicos e a respectiva colheita de uvas ocorreu nesta última vindima.

Segundo Fernando Azevedo, enólogo e dirigente da referida Adega Cooperativa, "tudo foi feito com muito cuidado e foram evitadas correcções químicas". Quanto a ele, "são vinhos muito sensíveis, produzidos com delicadeza, para um público que pode assim apreciar, moderadamente, um bom vinho do Douro sem que a sua saúde fique em risco", acrescentou.

"Posso considerar que é um vinho biológico porque o ano foi seco, não existiram praticamente tratamentos fitossanitários" sublinhou.

Adamados e leves

Os tintos e os brancos para seniores foram obtidos das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, isto nos tintos; nos brancos, do Rabigato, Gouveia e Malvasia Fina. Na opinião de Fernando Azevedo, "organolepticamente, são vinhos leves, adamados, cor de palha clara, fluidos, pouco alcoólicos, de aromas agradáveis". "Julgamos que estes vinhos terão uma boa



Vinhos pouco alcoólicos, para seniores

aceitação junto de algumas instituições, lares e centros de dia, que acolhem as pessoas mais velhas" frisou o enólogo.

Para o referido técnico, este vinho também se destina ao clero e daí pode ser considerado como de "mis-sa". Os vinhos mencionados deverão, quanto a si, ser certificados pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) como Vinhos de Qualidade Produzidos em Região Demarcada (VQPRD).

Almeida Cardoso