

VINHOS NAS ÁGUAS do RIO CÔA

Pela segunda vez a Adega Cooperativa

de Vila Nova de Foz Côa vai mergulhar nas águas do rio Côa, no primeiro semestre de 2006, cerca de 200 mil garrafas de vinho tinto do Douro, tendo como novidade e pela primeira vez, 50 mil garrafas contêm um vinho produzido só por uma casta - Touriga Nacional. Fernando Azevedo, enólogo e membro da direcção da Adega, disse estar a preparar para colocar no rio um lote de Touriga nacional e outro de 150 mil garrafas no qual entram as castas Rariz, Touriga Franca e Touriga Nacional, podendo ainda juntar-se ao lote a Barroca. O local será o mesmo do primeiro envelhecimento, junto à ponte sobre o Côa, na EN 332, a três quilómetros de Vila Nova de Foz Côa. As garrafas serão colocadas a 30 metros de profundidade e acondicionadas em embalagens de 500 unidades cada, concebidas em aço inoxidável. O estágio de dois anos.

A aposta no mesmo local tem uma explicação: "O sítio não tem correntes devido à confluência próxima dos rios Douro e Côa. Cria uma grande sedimentação natural que confere a ausência de luz e ar, e mantém uma temperatura invariável".

O primeiro estágio subaquático de vinho realizado no Mundo começou em Setembro de 1999 e terminou em 29 de Abril de 2001. Quanto às qualidades organolépticas, dizem os entendidos que o vinho apresentou-se agradável, com cor granada, fluído e com uma vinosidade pronunciada.