

Os vinhos Romano Cunha provêm de vinhas situadas em Vilar de Ouro, no concelho de Mirandela. A exploração vem sendo gerida por Mário Cunha, desde há 16 anos.

Vinhos Romano Cunha



A qualidade do vinho vem-se afirmando ano após ano, sendo hoje uma referência a considerar. A empresa surge após a família do nosso interlocutor ter herdado e comprado algumas propriedades integrantes de um casal com 16 hectares de vinhas velhas. Procedeu à reconversão da vinha, foi arrancada a parte da vinha não mecanizada e fez novas plantações há 15 anos, com castas já existentes. No processo de reconversão foi utilizada máquina de plantação a laser ao cuidado de Daniel Pérez (irmão do enólogo Raul Pérez) que, após trabalho de excelência, ficou amigo do nosso entrevistado.

Mário Cunha produziu um vinho que não estava no ponto certo, mas que após a visita de Raul Pérez e suas pertinentes instruções, passaram a ser realçadas as qualidades do vinho ali produzido. Raul Pérez não esconde seu regozijo com a alta qualidade do vinho obtido ao prová-lo com o pai de Mário Cunha. "A área total de vinha anda por volta dos 13 hectares. Das vinhas novas, apenas começamos a aproveitar as uvas após estas completarem 5 anos. Entretanto surgiram compradores espanhóis que, após a prova dos vinhos, se decidiram pela sua compra

na totalidade. Algum tempo depois, com a crise surgida entre os espanhóis e com a adegas cooperativa em dificuldades, decidi arriscar tudo e produzir vinhos diretamente para o mercado nacional" explica o gerente, que vende exclusivamente para o mercado nacional há mais de dois anos. Com a crise espanhola e com os compradores a comprarem o vinho demasiado barato, o empresário decide enveredar por outro caminho para vender o vinho. Foi assim que solicitou a Raul Pérez para fazer um lote. Sai então o primeiro vinho no mercado: Romano Cunha 2009.

As castas predominantemente usadas são a Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Malvasia Fina, Dona Branca, Moscatel Galego, Gouveio, Códega de Larinho e Bastardo, que se convertem na marca Romano Cunha, cujos rótulos diferem apenas na data da reserva. Assim vem produzindo vinhos de reconhecida qualidade através de colheitas selecionadas, não permitindo que uma videira produza mais de um quilo a fim de criar cachos perfeitos e vinhos estruturados, fator diferenciador do vinho que passará sempre por barricas de carvalho francês, em estágios de meses, até ficar agradavelmente

arredondado e aveludado.

A região onde os vinhos se inserem, com altitude de 400 a 500 metros, é outro fator distintivo que, aliado ao solo granítico, confere agradável frescura ao vinho. "As castas que usamos têm taninos vivos, e os vinhos precisam de estagiar em garrafa para tirar total partido do cacho. Estamos preparados com uma câmara de frio, onde as uvas recém-colhidas são arrefecidas até aos 7 graus. Só depois entram nos lagares, que mantemos a temperaturas controladas sem adicionar quaisquer químicos", esclarece.

A política da Romano Cunha é colocar o vinho apenas em casas gourmet ou restaurantes com determinado perfil, pretendendo assim dar o devido valor ao vinho que produz. Para o imediato, pretende cimentar-se no mercado nacional e só posteriormente optar pela exportação.

Mário António Romano Gomes Cunha



ROMANO
CUNHA

5385-058 São Pedro Velho - Mirandela • Tel.: 933 941 040 • marioromanogcunha@hotmail.com

