

<http://devinhoemvinho.blogspot.com/2008/12/santa-helena-siglo-de-oro-carmenre-2006.html>



Santa Helena Siglo de Oro Carmenère 2006

Já comentei aqui no *De Vinho em Vinho* que não sou muito fã dos vinhos da vinícola Santa Helena (relembre). Minha implicância principal é uma "madeira" exagerada, que acaba encobrindo a fruta e acaba fazendo com que o vinho perca um pouco da tipicidade da uva. Outra coisa que sempre se destaca é o álcool, que com a evolução do vinho na taça começa a aparecer demais e deixar o vinho enjoativo.

Bom, após todo esse preâmbulo pessimista, eu vou dizer que esse vinho aqui, o **Santa Helena Siglo de Oro Carmenère** é muito ruim. Não! Na verdade ele continua, na minha opinião, tendo os mesmos problemas, mas como ele parece ser mais "bem cuidado", acho que é melhor que os outros que tomei.

O vinho tem cor vermelho escuro, com reflexos violáceos e aromas que lembram fruta madura, passa, madeira (claro!), com notas de tostado e baunilha (também provenientes da madeira). Na boca, é bem equilibrado, mas como comentei, aos poucos o álcool começa a incomodar gerando certo desequilíbrio. Mas de maneira geral a acidez é boa, os taninos são macios e o final é longo, frutado e com algo doce. Todos aqui em casa, inclusive a Patrícia, perceberam algumas notas florais também.

A Carmenère é uma uva emblemática do Chile. Já comentei sobre ela aqui no Blog (relembre). No final das contas, o vinho pode agradar aqueles que gostam mais desse gosto de madeira. Esse parece ser o caso dos norte-americanos, e como o alvo de exportação do Chile é os Estados Unidos, essa passagem por barricas de carvalho (ou a colocação de lascas de madeira na preparação do vinho, ship) é uma tendência.

O vinho custa entre R\$25-30, mas acho que por esse preço há opções mais interessantes no mercado!

Tábua de frios. "Jantar dançante" em 27 de fevereiro de 2010 no Fausto's.