



‘와인 스펙테이터 100대 와인 9회 선정, 울트라 프리미엄 와인’

돈 멜초 2017

Don Melchor 2017

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 마이포 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 91% 까베르네 프랑 9%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	체리빛 컬러로 붉은 과실류와 풍부한 아로마와 더불어 까베르네 프랑 특유의 향이 스친다. 신선함, 부드러움, 섬세한 탄닌과 더불어 뛰어난 집중도로 여운이 길다.		



제품설명



전반적으로 약간 건조한 지중해성 기후(연 평균 강우량 350mm), 평년보다 약간 따뜻한 기후로 약 10일 정도 이른 수확을 진행하였다. 2017년 3월부터 4월에 걸쳐 손 수확되었으며 프렌치 오크 배럴에서 15개월 숙성 후 출시되었다. 돈 멜초 2017 빈티지는 돈 멜초가 첫 출시된 후 30주년 되는 빈티지이다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 99점
2017빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 94점
2017빈티지 캔시스 로빈슨 Jancis Robinson 18점

와이너리



2019년 10월 공식적으로 Vina Don Melchor 와이너리로 독립하였다. 1987년 콘차이토로의 설립자 돈 멜초의 이름으로 런칭된 와인인 돈 멜초는 와인 스펙테이터 TOP 100 와인리스트에 총 9회 선정되며 칠레 프리미엄 와인으로 자리매김하였다. 앞으로 돈 멜초 브랜드에 전략적으로 집중하기 위해 수석 와인 메이커 Enrique Tirado를 수장으로 비냐 돈 멜초를 공식 출범한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.