'제임스 서클링 100점, 퍼펙트 빈티지'

돈 멜초 2018

Don Melchor 2018

지역	칠레 〉 푸엔테 알토 〉 피르케
포도품종	까베르네 소비뇽 91% 까베르네 프랑 5% 메를로 3% 쁘띠 베르도 1%
알코올	14.5%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	그 어떤 빈티지보다 표현이 좋은 해로, 작은 붉은 과실의 풍미와 복합미를 여실히 느낄 수 있다. 실크와 같은 부드러운 탄닌이 우아하게 느껴지며, 과실과 흑연과 같은 풍미가 조화를 이룬다.
페어링 TIP	붉은 육류/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타)

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

전반적으로 약간 건조한 지중해성 기후(연 평균 강우량 350mm), 평년보다 건조한 여름으로 초기 뜨겁고 더운 온도고 과육이 잘 익을 수 있었고 후반에는 일교차가 심해져 과육이 아로마와 풍미를 담아내기에 최적한 해였다. 3월 20일 ~ 5월 11경 손 수확하였고, 프렌치 오크 배럴에서 15개월 동안 숙성하였다(새 오크 배럴 72%, 재사용 28%).

돈 멜초 2018은 와인 평론가 제임스 서클링으로부터 100점을 받음과 동시에 2020년 TOP 100 와인에 선정되며, 퍼펙트 빈티지(Perfect vintage)로 불리고 있다.

수상내역

2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 100점 TOP 100 선정
2018빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 98점
2018빈티지 잰시스 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.